

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



La Fosse AOC Rully 1^{er} cru Rouge

Lieu-dit : La Fosse. Ce climat est constitué de trois parcelles proches des maisons du village. Le tout se trouve sous Rabourcé et la forme en creux explique le nom Fosse (du latin Fossa "excavation, creux, trou, fossé, fosse"). Il s'agit d'un creux naturel, celui où la Thalie prend sa source. Dans l'une des parcelles, le nom du lieu-dit que le Climat englobe est le même que celui du Climat, dans l'autre c'est Rue Du Bourg-Neuf. Le mot Bourg désigne ici un quartier commerçant du village et Neuf - de l'adjectif latin Novus "nouveau, jeune" - note le caractère récent de la création de ce quartier

Situation géographique : Centre de l'Appellation avec orientation plein Sud. C'est une parcelle solaire et précoce, située à mi-coteau

Cépage : Pinot noir

Vignes : Plantées en 1973 pour une superficie totale de 22 ares 70

Sol et sous-sol : Argilo-calcaire avec gravier en surface, une parcelle très drainante

Vinification : Vendanges manuelles, passage sur deux tables de tri : une table vibrante et une table à bande. Les raisins sont ensuite égrappés ou non en fonction du millésime puis mis en cuve bois tronconique. La vendange est ensuite refroidie afin que l'on récolte sans faire les vinifications. Les vinifications ont lieu après une semaine de macération à froid (à la fin des vendanges). Pigeage ou remontage en fonction de la phase de vinification. Nous dégustons les vins tous les jours et décidons des interventions à faire en fonction de la dégustation

Élevage : En cave du XIX^e. 12 mois en fûts (33 % neufs) avec fermentation malolactique, puis 6 mois en cuve inox. Mise en bouteilles suivant le calendrier lunaire

Personnalité : Les élevages longs permettent à ce vin de très bien vieillir. La robe est concentrée et offre des arômes de fruits mûrs. Les tanins sont toujours fins sur ce terroir, la bouche est toujours ample

Température de service : 16°

Format disponible : 75 cl