

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



Les Clous AOC Rully 1^{er} cru Rouge

Lieu-dit : Les Clous. C'est le nom du Climat et du Lieu-dit qu'il comprend. Il se situe sur une pente accentuée, sous Raclot et Rabourcé, et il est bien orienté, vers l'Est et le Sud-Est. Cette grande parcelle n'est pas entourée de murs et rassemble vraisemblablement plusieurs anciennes parcelles de vigne. Cloux est la forme que peut prendre, au singulier ou au pluriel, le mot "Clos" en Bourgogne

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

Cépage : Pinot noir

Vignes : Plantées en 1936 pour une surface totale de 8 ares 71

Sol et sous-sol : Argilo-calcaire

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