

# DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



## Les Clous AOC Rully 1<sup>er</sup> 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 et la vinification a 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<sup>e</sup>. 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 :** 150 cl