

— D O M A I N E —  
M I C H E L  
B R I D A Y



## “Rully Clos de Remenot - Monopole”

### Terroir

Ce terroir, orienté plein Sud, réalise la synthèse entre chaleur et minéralité. Il est situé en haut du coteau dans un secteur où l'épaisseur de terre ne dépasse pas 10 cm. La roche mère calcaire est donc toute proche. Il s'agit de l'une des premières parcelles vendangées au domaine lorsqu'arrive le temps de la récolte.

- Superficie : 0,54 hectare
- Âge des vignes : 45 ans en moyenne

### Vinification

Après vendanges manuelles, les raisins sont pressés directement avec soin. La fermentation démarre naturellement (sans ajout de levure) en fûts de 300 et 400 litres pour conserver le fruit et l'amabilité du chardonnay. La totalité de la cuvée est élevée en fût dont 10% neufs.

### Dégustation

C'est le terroir « secret » du domaine. Il n'est pas classé en premier cru car la parcelle n'était pas plantée au moment du classement, mais il en a tous les atouts. Le vin réalise un mariage particulièrement réussi entre des qualités pouvant paraître contradictoires. Riche et opulent, il se montre aussi raffiné, soutenu par une belle tension minérale. Des notes de fruits mûrs caractérisent le nez. C'est un vin d'une grande intensité, du début à la fin de la dégustation.

