

## *Rully Rouge*

Depuis la création du vignoble bourguignon, le pinot noir a fait la renommée des grands vins rouges de notre région.

Nous exploitons 4,20 hectares de vignes pour environ 25000 bouteilles. Nos Rully Rouges sont issus de la parcelle Brange.

Notre Rully Rouge accompagne des entrées telles qu'une tourte aux escargots de Bourgogne ou encore des oeufs en meurette. Il est aussi le compagnon idéal des plats cuisinés comme le boeuf bourguignon, l'agneau boulangier ou encore une cassolette de lapereau aux champignons des bois.

## *Bourgogne rouge*

Notre bourgogne rouge est issu du pinot noir, le principal cépage noir de la Bourgogne.

4000 bouteilles sortent chaque année de notre cave pour une superficie de 65 ares de vignes.

A déguster chambré (16°), accompagné d'une viande grillée comme une côte de boeuf au barbecue. Côté fromages, préférez un fromage à pâte tendre comme le Reblochon, le fromage de Cîteaux, l'Époisses ou encore l'Ami du Chambertin.

## *Crémant de Bourgogne*

Le village de Rully est considéré comme étant le berceau du crémant de Bourgogne.

Pour en apprécier toute sa finesse, servez le à une température comprise entre 6 et 8 ° C, dans une flûte étroite et élancée.

Nous produisons du crémant depuis 1997. Il est issu principalement d'un assemblage de pinot noir et d'aligoté. Notre production est confidentielle puisqu'elle s'élève seulement à 1200 bouteilles par an.

Élégant, délicat, fruité, notre crémant est parfait à l'apéritif avec des gougères tièdes. Pour les plus audacieux, il peut également accompagner des plats plus festifs (un homard breton juste saisi au beurre par exemple). A la fin du repas, préférez des desserts à base de fruits.