# RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

# *Rully*




EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

## *History*

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

## *Terroir*

The vineyard site, located at an altitude of approximately 250 meters, consists of clay-limestone soils. The vines are about 30 years old.

## *Grapes varieties*

100% Chardonnay.

## *Vinification*

The grape clusters are destemmed and then pressed using a pneumatic press. Following alcoholic fermentation, our wines are aged partially in oak barrels for 10 months. Contains sulfites.

## *Tasting notes*

With its golden hue and green highlights, it excels in aromas reminiscent of "hedgerow flowers" such as acacia, hawthorn, honeysuckle, delicate elderflower, and even violet alongside notes of lemon, white peach, and flint. With time, it develops nuances of honey, quince, and dried fruits. On the palate, it is fruity, offering a vibrant yet rounded character, with a rich texture and a lingering finish.

## *Food and wine paring*

This white Rully pairs perfectly with fish, white meats, hard cheeses, and is also ideal as an aperitif.

## *Tasting temperature*

Serve chilled between 12° and 14°.

## *Storage*

This Rully wine has an ageing potential of 3 to 5 years.

www.remylefevre.com

# RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

# *Rully*




EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

## *Histoire*

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

## *Terroir*

Le terroir, situé à envrion 250 mètres d'altitude, est composé de sols argilo-calcaires. Les vignes ont environ 30 ans.

## *Cépages*

100% Chardonnay.

## *Vinification*

Les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. Suite à La fermentation alcoolique nos vins sont élevés partiellement en fûts de chêne durant 10 mois. Contient des sulfites.

## *Notes de dégustation*

Avec sa robe dorée à reflets verts, il excelle en arômes de « fleurs de haie » comme l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, un sureau très fin ou encore la violette, le citron, la pêche blanche ou le silex. Le temps fait naître le miel, le coing, les fruits secs. Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long.

## *Accord mets et vins*

Ce Rully blanc s'associe parfaitement avec les poissons, viandes blanches, les fromages à pâte dure ainsi que l'apéritif.

## *Température de dégustation*

Servir frais entre 12° et 14°.

## *Garde*

Ce Rully possède un potentiel de garde de 3 à 5 ans.

www.remylefevre.com