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 terroir, situated at an altitude of around 250 meters, is composed of brown or calcareous soils with a light clay texture. The vines are around 30 years old.

Grapes varieties

100% Pinot noir.

Vinification

The bunches are destemmed, then pneumatically pressed. Cold maceration for 5 to 7 days. Following alcoholic fermentation, our wines are aged in stainless steel tanks with 2 pump-overs per day for 10 months. Contains sulfites.

Tasting notes

With its ruby-red color, this red Rully has a bouquet of black fruits (raspberry, blackcurrant, blackberry) and red fruits (periwinkle), rose petals, evolving towards cherry. On the palate, the tannins respect the fruit and the relief of its structure, accompanied by a slight tightening of the aftertaste.

Food and wine paring

This red Rully goes perfectly with risotto, roti and charcuterie.

Tasting temperature

Serve between 14° and 16°.

Storage

This Rully red wine has an ageing potential of 3 to 6 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 bruns ou calciques à texture peu argileuse. Les vignes ont environ 30 ans.

Cépages

100% Pinot noir.

Vinification

Les grappes sont éraflées puis pressurées à l'aide d'un pressurage pneumatique. Macération à froid 5 à 7 jours. Suite à La fermentation alcoolique, nos vins sont élevés en cuve inox avec 2 remontages par jour pendant 10 mois. Contient des sulfites.

Notes de dégustation

Avec sa robe rubis, ce Rully rouge compose son bouquet avec des fruits noirs (framboisse, cassis, mûre) et rouges (bigarreau), pétale de rose, évoluant vers a cerise. Au palais, les tanins respectent le fruit et le relief de sa structure, accompagnés d'un léger resserrement de l'arrière-bouche.

Accord mets et vins

Ce Rully rouge s'associe parfaitement avec un risotto, un roti ainsi que la charcuterie.

Température de dégustation

Servir entre 14° et 16°.

Garde

Ce Rully rouge possède un potentiel de garde de 3 à 6 ans.

www.remylefevre.com