Rully - 1er Cru La Fosse

François D’allaines

CLIMATS

Región y Denominación
Borgoña, Francia

Uva
100% Chardonnay

Cultivo
Tradicional, con prácticas sostenibles

Filosofía
Tras estudiar hotelería, su pasión por los vinos de la región llevó François a fundar una empresa en 1990 y a establecerse en el sur de la Côte d’Or, a un costado de Puligny-Montrachet,para comercializar vinos.
En ese sitio, adquirió una casa con una cava natural en el sótano para la buena conservación del vino. En 1996 empezó a producir sus primeros vinosbajo la etiqueta FA. Al inicio, compraba susuvas a productores y aseguraba la vinificación y la crianza en su casa.
Poco a poco adquirió varias parcelas. Hoy sigue con el estatus de “récoltant-négociant”, es decir productor y comprador de uvas, lo que le permite ofrecer una gama diversa de vinos, aunque su producción total suma solamente unas 100 000 botellas anuales repartidas entre 25 etiquetas.

Estilo
Un blanco encantador del sur de la Bourgogne. Elaborado con Chardonnay de viñedos cuidadosamente trabajados de una parcela clasificada 1er cru. Presenta aromas de fruta blanca, cítricos, flores y ligeros matices de mantequilla se combinan con una boca equilibrada, fresca y con buena persistencia. Es un vino versátil y complejo, perfecto tanto para aperitivos como para acompañar mariscos, pescados y platos guisados.