



# DOMAINE BELLEVILLE

## Rully Premier Cru La Fosse Blanc, 2018

### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

### SITUATION

Le relief de ce climat explique le nom Fosse. Il s'agit d'un creux naturel où la rivière Thalie prend sa source.

### TERROIR

Terroir argilo-calcaire de milieu de coteau avec une source affleurant.

### A LA VIGNE

Taille plus longue et ébourgeonnage sévère pour maîtriser la vigueur Age : 30 ans

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

25 % fût neuf

#### ELEVAGE

12 mois

**Teneur en alcool :** 13.50 % vol.

### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Oeil : Or aux reflets verts, brillant et limpide Nez : Nez ouvert et plaisant sur des arômes de petits fruits blancs. Touche de minéralité Bouche : Attaque franche en bouche, bel équilibre acidité-moelleux, rond et droit

**Potentiel de garde :** 5 à 10 ans

### NOTRE ENTREPRISE

« Le Domaine Belleville est né à Rully au début du XXème siècle. Il exploite 18 hectares de vignes sises de Gevrey Chambertin à Mercurey. En conversion bio depuis la fin de l'année 2017, sa spécificité est le respect strict de son parcellaire. Chaque vin n'est issu que d'une seule parcelle du Domaine afin de mettre en exergue la diversité des terroirs. Le Domaine Belleville a été acquis en 2017 par un couple d'américains passionné d'art de vivre à la française et par Jean-Luc Vitoux son Directeur. Ils ont conjointement acquis une petite maison de vins sise à Meursault, nouvellement dénommée Les Parcellaires de Saulx, ainsi que le Château et le Clos de la Commaraine à Pommard.

**Surface totale du domaine :** 18ha



DOMAINE BELLEVILLE  
6 Zone artisanale, 71150 RULLY  
Tel. 0380212183 - contact@domainebelleville.com  
domainebelleville.com  

  
VINS DE  
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.