



## Rully premier cru Agneux rouge

Vin tranquille

### LE PRODUIT

L'AOP Rully est un vin rouge ou blanc de Bourgogne, appartenant à la petite région viticole appelée Côte Chalonnaise dont elle constitue la pointe nord à proximité de la Côte de Beaune. L'AOP Rully englobe entre autres 23 lieux-dits (appelés "climats" en Bourgogne) classés en premiers crus. □

### ARÔMES ET SAVEURS

Les vins blancs évoquent les fleurs comme l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, le sureau, la violette, mais aussi les fruits comme le citron, la pêche blanche. Le temps fait naître le miel, le coing, les fruits secs. Les vins rouges expriment souvent le cassis, la mûre et la cerise, complétés par des notes de réglisse, de lilas ou de pétale de rose, évoluant vers le fruit cuit.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone géographique de l'AOP Rully comprend les deux communes de Rully et de Chagny, à une dizaine de kilomètres à l'ouest de la ville de Chalon-sur-Saône. La Côte Chalonnaise est un relief calcaire, d'orientation générale vers l'est. Elle forme la limite entre, à l'ouest, les contreforts du massif du Mont-Saint-Vincent et, à l'est, la plaine de la Saône.

## UN PRODUIT RECONNU

Toutes les étapes de la production du raisin au vin sont réalisées dans la zone délimitée. □ L'AOP Rully est le résultat d'une histoire très ancienne qui a construit sa réputation au travers du savoir-faire des vignerons. □ Elle a été reconnue en appellation d'origine en 1939.

### Le saviez-vous

Lors du passage du roi Louis XIII, en 1629, à Chalon-sur-Saône, les échevins lui ont offert vingt deux feuilletes (contenant d'environ 137 litres) de vin de "Rully".

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

**Organisme de défense et de gestion (ODG)**

Union des producteurs des grands vins de Rully

---

Mairie de Rully

5 Place de la Mairie

71150 RULLY

**N°SIRET :** 53169185500013

**Tél. :** 0680440495

**Mél. :** [odgrully@gmail.com](mailto:odgrully@gmail.com)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Mâcon

---

37 boulevard Henri Dunant  
71040 MACON Cédex  
CS 80140

**N°SIRET** : 13000270200350

**Tél.** : 03 85 2196 50

**Fax** : 03 85 21 96 51

**Mél.** : [INAO-MACON@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) SIQOCERT

---

Siège  
132 route de Dijon  
21200 BEAUNE

**N°SIRET** : 50066766200018

**Contact** : Sophie MARINIER

**Tél.** : 03 80 25 09 50

**Fax** : 03 80 24 63 23

**Mél.** : [mariniersophie@siqocert.fr](mailto:mariniersophie@siqocert.fr)

## SIQOCERT

---

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny  
71000 Mâcon

**Tél.** : 03 85 38 96 99

**Fax** : 03 85 22 03 31

**Mél.** : [macon@siqocert.fr](mailto:macon@siqocert.fr)

## SIQOCERT

---

210 Bd Victor Vermorel  
69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex  
CS 70260

**Tél.** : 04 74 02 22 60

**Fax** : 04 74 02 22 69

**Mél.** : [villefranche@siqocert.fr](mailto:villefranche@siqocert.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/rully-premier-cru-agneux-rouge-9143>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_RullyetRully1erCru\\_A\\_2012.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_RullyetRully1erCru_A_2012.pdf)
2. <mailto:odgrully@gmail.com>
3. <mailto:INAO-MACON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:mariniersophie@siqocert.fr>
5. <mailto:macon@siqocert.fr>
6. <mailto:villefranche@siqocert.fr>