



Rully premier cru Le Meix Cadot 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

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

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

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

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

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/rully-premier-cru-le-meix-cadot-rouge-9166>

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
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>