

Forbes

ÉTÉ 2019

LES MEILLEURS VINS DE L'ÉTÉ

NOUS VOUS LIVRONS NOTRE SÉLECTION *FORBES FRANCE* DES MEILLEURS VINS À DÉGUSTER CET ÉTÉ. ROUGE, BLANC OU ROSÉ, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS, QUEL QUE SOIT LE MOMENT, LE LIEU ET VOTRE HUMEUR ! BONNE DÉGUSTATION... ET SURTOUT N'OUBLIEZ PAS, RESPECTEZ LA PLUS GRANDE MODÉRATION.

PAR ALAIN MARTY, PRÉSIDENT FONDATEUR DU WINE & BUSINESS CLUB

FOOT BLEUES

AMANDINE HENRY,
CAPITAINE EN OR

SAGA FUSALP

UNE MARQUE
AU SOMMET

FEMMES D'INFLUENCE

SPORT, BUSINESS, CULTURE

QUI SONT CES PERSONNALITÉS QUI GÈRENT
DES PROFITS ET DES VENTES RECORDS
NOS PALMARÈS, INTERVIEWS ET PORTRETS



4• RULLY PREMIER CRU RABOURCÉ 2017 Domaine Belleville

Rabourcé signifie « à l'envers », « à rebours » et vient de *rebursum* que l'on peut traduire par

« renversé ». En effet, le climat Rabourcé est le climat le plus haut et le plus chaud de Rully et il est planté à rebours de ses deux voisins, les climats Raclot et Cloux. Son terroir est argilo-calcaire caillouteux, orienté plein sud. La vendange est précoce pour une maturité optimale et la taille réalisée plus courte pour gagner en vigueur, l'âge moyen des vignes étant de quarante ans. Côté dégustation, la robe est jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est minéral et acidulé, avec quelques notes de fruits exotiques. Quant à la bouche, elle est ample et équilibrée, on y retrouve la minéralité et le fruité du nez avec des touches d'épices et

quelques arômes toastés, et le final est long et salivant. Il accompagnera fort bien tout un repas : crustacés en apéritif, poisson en entrée, viande blanche en plat et fromages de chèvre.

NE
UR

ROLINE
ET L'UNE
NALITÉS
LES PLUS
CRUTÉES
ES DANS
\$ 2.0.

RE OFFERT