



# DOMAINE NINOT

## Bourgogne Aligoté Blanc

### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

En Poirsosot

#### TERROIR

Sol brun calcaire, sous-sols argilo-calcaires.

Un bois, situé à proximité, protège le vignoble du vent. Cet environnement frais favorise le caractère aromatique et floral et la fraîcheur des vins.

Exposition Est.

#### A LA VIGNE

Cultivée en Agriculture biologique, dans le respect de la vie des sols.

Plantée en 2001. Densité 10 000 pieds/ha.

Taille Guyot, ébourgeonnage sévère, labour.

Nous sommes particulièrement sensibles à cueillir des raisins avec un parfait équilibre, entre fraîcheur et maturité optimale, en fonction des caractéristiques des différents millésimes. Vendanges mécaniques.

**Cépages :** Aligoté 100% - **Superficie du vignoble :** 0,70 ha

### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

Approche naturelle de la vinification, remise en cause de l'usage de produits ou de techniques gommant l'identité du millésime ou contribuant à l'élaboration de vins standards.

Raisins pressés immédiatement et délicatement. Léger débouillage de 12 à 18 heures. Levures indigènes, pour garder l'identité du terroir et du millésime.

#### ELEVAGE

Élevage en cuves inox pendant 10 à 12 mois. Selon les millésimes, il peut être élevé en fûts de chêne de 228L.

Non filtré, peut présenter un dépôt qui n'altère pas sa qualité.

### DÉGUSTATION & SERVICE

#### SERVICE

Peut être bu maintenant.

Pour une consommation idéale, il est conseillé d'attendre son apogée, entre 3 et 5 ans, selon les conditions de transport et de stockage.

#### ACCORDS METS-VINS

Accompagne l'apéritif avec des gougères. Il sera parfait avec des spécialités régionales comme les escargots ou les cuisses de grenouilles. Sa vivacité s'accorde très bien au goût iodé des huîtres et autres crustacés.



# DOMAINE NINOT

## Bourgogne Aligoté Blanc

### NOTRE ENTREPRISE

Chez les Ninot, on est tonneliers et vigneron depuis le 14<sup>ème</sup> siècle. En 2003, Pierre-Marie donne les clefs du domaine à sa fille Erell. Rejointe par son frère Flavien 10 ans plus tard. Sur le domaine de 13 Ha en BIO, ils perpétuent le travail de leurs aïeux dans le plus pur respect de la nature, des sols, de la vigne et des hommes.

**Date de création/reprise** : 2003 pour Erell & 2013 pour Flavien - **Premier millésime** : 2003 pour Erell & 2013 pour Flavien -

**Surface totale du domaine** : 13ha

**SIRET** : 794 163 246 00018 - **N° de FDA** : 17699745284 -

