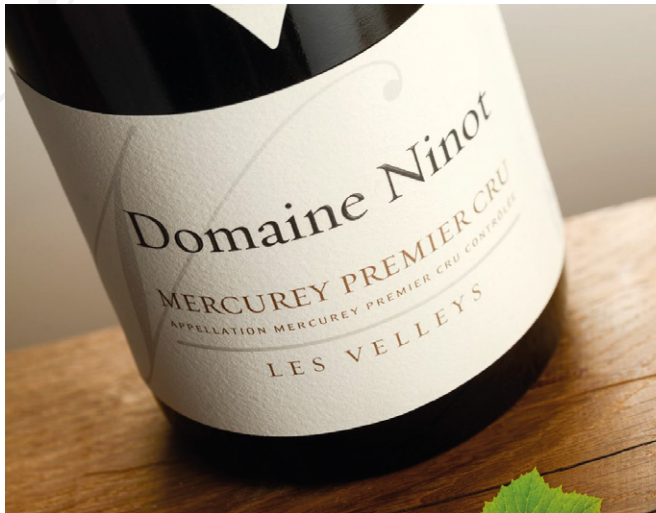


# Domaine Ninot

Grands Vins de Bourgogne



## Mercurey 1<sup>er</sup> cru

LES VELLEYS,  
ROUGE

« Au vu de la pente, mieux vaut être en forme pour monter les rangs ! Panorama garanti à l'arrivée : d'un côté, la vue sur la vallée ; de l'autre, les ruines du château de Montaigu. »

### Vignes



**CÉPAGE :** Pinot Noir 100%

**SUPERFICIE :** 0,29 ha

**SITUATION :**

Ce climat se trouve sur les contreforts de l'ancien Château de Montaigu. On y a retrouvé d'anciennes petites constructions en bois et en pierres, les restes d'un lavoir. Velley, Velay, Vellée sont les formes qu'a pu prendre dans la région le mot issu du latin "villare", le hameau, la ferme.

Marnes oxfordiennes mais hétérogénéité des sols.

Pente forte et donc bien drainée.

Exposition Sud, Sud-Est.

**À LA VIGNE :**

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

Plantée en 1948. 10 000 pieds/ha.

Taille Guyot, ébourgeonnage sévère, labour.

Rognages manuels dus à la forte pente.

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 manuelles.

### 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.

Eraflage à 100% - 4 à 5 jours de macération à froid.

Levures indigènes, pour garder l'identité du terroir et du millésime. Pigeages et remontages. Cuvaion 15 jours.

**ÉLEVAGE :**

Élevage 100% en fûts de chêne de 228L pendant 18 mois. 10% de fûts neufs.

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

### Dégustation & Service

**DÉGUSTATION :**

Élégant, fin et complexe. Les arômes intenses de fruits noirs sont accompagnés par des tanins soyeux.

Belle longueur en fin de bouche.

**SERVICE :**

Peut être bu maintenant. Jeune, ouvrez-le une heure avant le service. Pour une consommation idéale, il est conseillé d'attendre son apogée, entre 3 et 10 ans, selon les conditions de transport et de stockage.

**LE MOT DE L'ÉQUIPE :**

*" Quand je sors une bouteille de Velleys, c'est généralement pour une occasion un peu spéciale. Je ne suis pas une grande cuisinière, donc un simple rôti de porc/haricots verts ou un risotto aux champignons s'accordent à merveille avec cette cuvée d'exception. "*

Marion, employée polyvalente au domaine

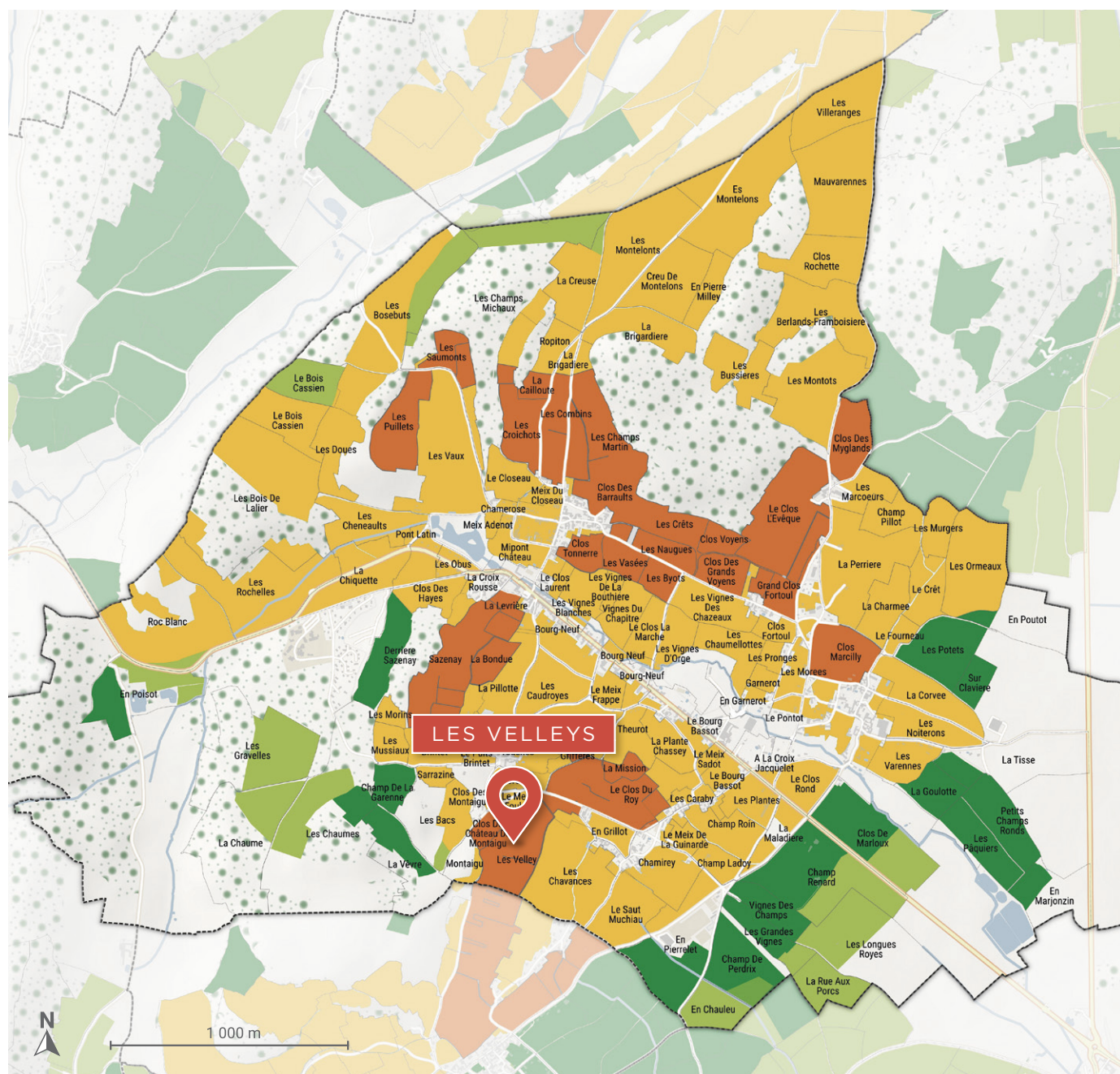


## Domaine Ninot

Le Meix Guillaume - 2, rue de Chagny - 71150 Rully - France | Tél. +33 (0)3 85 87 07 79 | [vin@domaineninot.com](mailto:vin@domaineninot.com) | [domaineninot.com](http://domaineninot.com)

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

# Les climats de MERCUREY



Source : Bourgogne Maps

**Appellations Villages Premiers Crus**

**Appellations Villages**

**Appellation Régionale Bourgogne :**  
Bourgogne Côte Chalonnaise

**Appellation Régionale Bourgogne**

**Appellations Régionales :**  
Coteaux Bourguignons, Bourgogne aligoté,  
Bourgogne Passe-tout-grains, Bourgogne mousseux,  
Crémant de Bourgogne

## Domaine Ninot

Le Meix Guillaume - 2, rue de Chagny - 71150 Rully - France | Tél. +33 (0)3 85 87 07 79 | [vin@domaineninot.com](mailto:vin@domaineninot.com) | [domaineninot.com](http://domaineninot.com)

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