

Domaine Ninot

Grands Vins de Bourgogne



Mercurey

VIEILLES VIGNES,
ROUGE

« Un vrai casse-tête mais qui en vaut la peine. Nos vieilles dames nous donnent du fil à retordre et la nature des sols est parfois difficile à travailler. »

Vignes



CÉPAGE : Pinot Noir 100%

SUPERFICIE : 0,96 ha

SITUATION :

Notre parcelle est sur deux climats : « Les Villerranges » et le « Creu de Montelons ». « Les Villerranges » est un climat voisin de « Villerrange » à Rully.

Le « Creu de Montelons » est un climat situé près du climat Les Montelons. « Creu » désigne une dépression dans un terrain, probablement le vallon au pied du Mont Morin, le long de la voie romaine Rully-Mercurey.

Sols caillouteux et argileux

235 à 265m d'altitude.

Exposition Est, peu pentu.

À LA VIGNE :

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

Plantation en 1947 et 1980. 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 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. Cuvaison 15 jours.

ÉLEVAGE :

Élevage 100% en fûts de chêne de 228L pendant 15 mois.

10% de fûts neufs.

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

Dégustation & Service

DÉGUSTATION :

Structuré, avec des arômes de fruits noirs, soutenus par des touches boisées et des tanins présents.

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 :

“ Un Mercurey Vieilles Vignes ? Avec un poulet de Bresse à la sauce aux morilles. Un plat de fête et une cuvée qu'on garde pour les occasions un peu spéciales ! ”

Vincent, ouvrier viticole au domaine

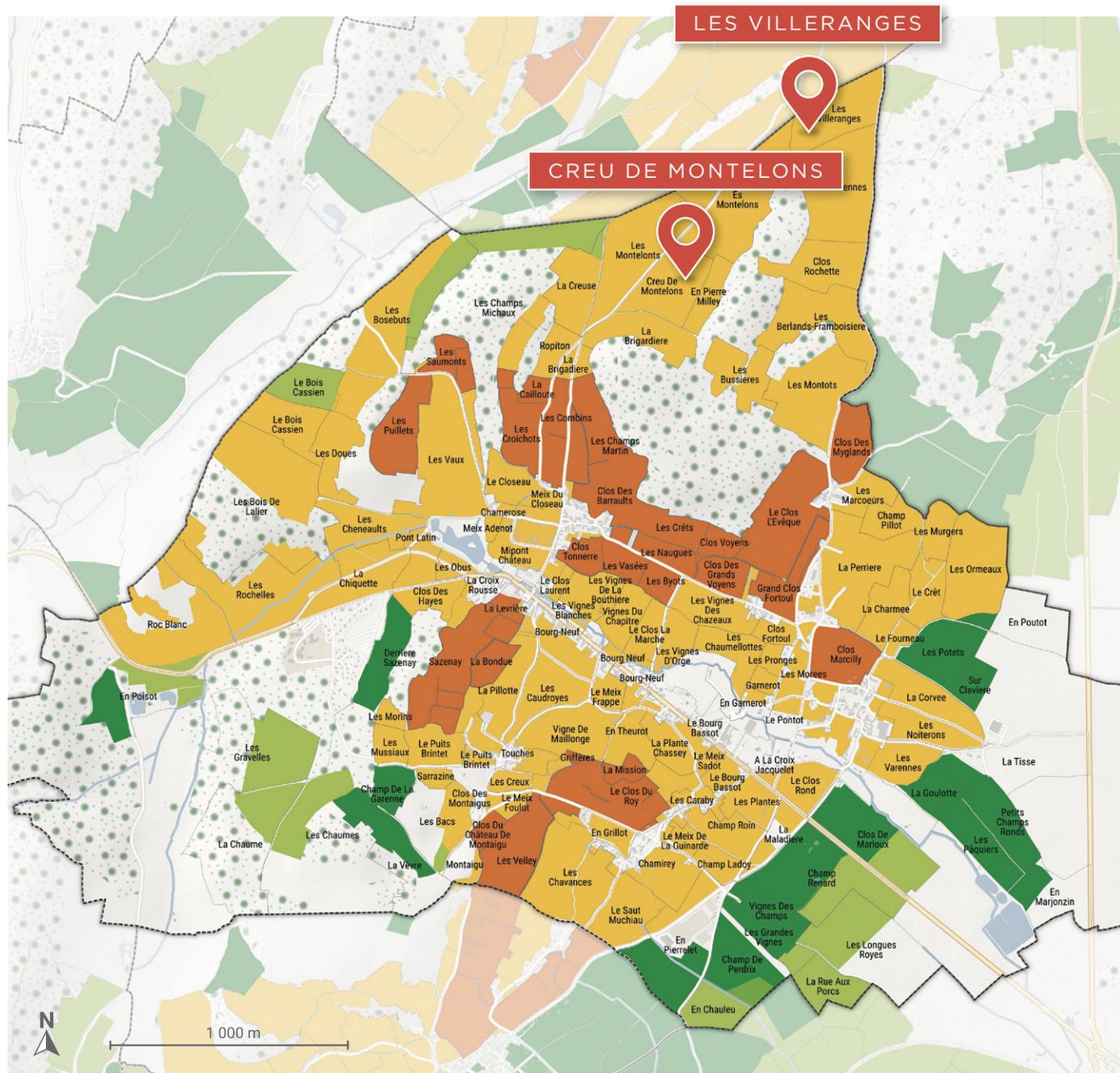


Domaine Ninot

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

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