

# Domaine Ninot

Grands Vins de Bourgogne



## Vignes

**CÉPAGE :** Chardonnay 100%

**SUPERFICIE :** 2,63 ha

### SITUATION :

Climat à proximité du domaine, toute en longueur, au pied de la montagne de Remenot. Au moment où on a nommé la parcelle ainsi, on avait dû planter des boutures de vignes qu'on appelle « chapons » en Bourgogne.

Sols argilo-calcaire limoneux.

Exposition Est, Sud-Est.

### À LA VIGNE :

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

Plantée en 1975, 1990 et 2022.

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 manuelles et mécaniques.



## 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.

## Rully

CHAPONNIÈRE,  
BLANC

« C'est sur le chemin de cette parcelle que nous avons fait nos premiers pas, que nous avons appris à faire du vélo, à jouer à cache-cache... C'est un lieu rempli de souvenirs d'enfance pour nous deux. »

## 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 pour plus de complexité. Léger débourage de 12 à 18 heures.

Fermentation alcoolique en fûts de chêne. Levures indigènes, pour garder l'identité du terroir et du millésime.

### ÉLEVAGE :

Élevage en fûts de chêne de 228L, sur lies fines, avec bâtonnage, pendant 12 mois. 10% de fûts neufs. Non filtré, peut présenter un dépôt qui n'altère pas sa qualité.

## Dégustation & Service

### DÉGUSTATION

Arômes de fruits à chaire blanche enrobés de notes boisées. Le terroir apporte rondeur et corps à cette cuvée aux arômes intenses.

### SERVICE :

Peut être bu maintenant.

Pour une consommation idéale, il est conseillé d'attendre son apogée, entre 3 et 7 ans, selon les conditions de transport et de stockage.

### LE MOT DE L'ÉQUIPE

“ Lorsque je déguste un verre de Chaponnière blanc sur un bon poulet en sauce, me revient en mémoire ce que disaient nos anciens : « Ben mon vieux, y a du vin là-dedans » ; tant celui-ci porte haut les qualités du Chardonnay. ”

Anna, employée au domaine

