Domaine Ninot

Grands Vins de Bourgogne



Rully

CHAPONNIÈRE, ROUGE

« Depuis Chaponnière, plus on avance dans les rangs, plus le panorama sur le village se dévoile. Un grand privilège savouré par toute l'équipe. »

vigites

CÉPAGE: Pinot Noir 100%

SUPERFICIE: 1,86 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-calcaires. Exposition Sud, Sud-Est.

À LA VIGNE:

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

Plantée en 1975 et 1981. 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 12 mois. 10% de fûts neufs. Non filtré, peut présenter un dépôt qui n'altère pas sa qualité.

Dégustation & Service

DÉGUSTATION :

Vin plaisir frais et fruité avec un nez gourmand et subtil de fruits rouges. La bouche est ample et fraiche.

La cerise noire domine et les tanins sont croquants.

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 7 ans, selon les conditions de transport et de stockage.

LE MOT DE L'ÉQUIPE :

"Cette cuvée est parfaite à l'apéritif, accompagnée de charcuterie ou de fromage. En été, j'aime ouvrir une bouteille de Chaponnière rouge à l'occasion d'un barbecue."

Flavien Ninot, viticulteur



Domaine Ninot

