

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. »

Vignes

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. Cuvaïson 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 fraîche.

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. ”

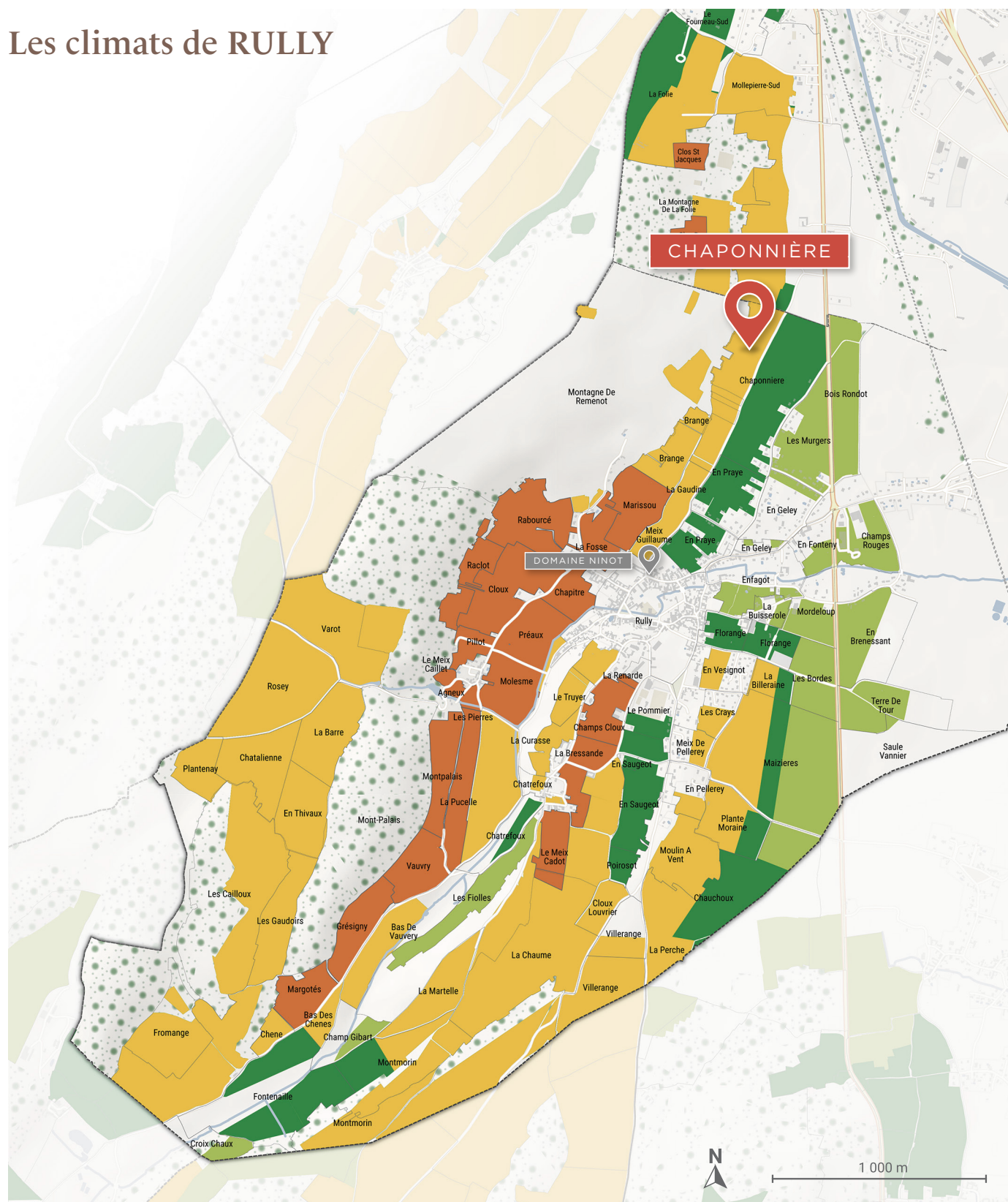
Flavien Ninot, viticulteur

Domaine Ninot

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 RULLY



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.