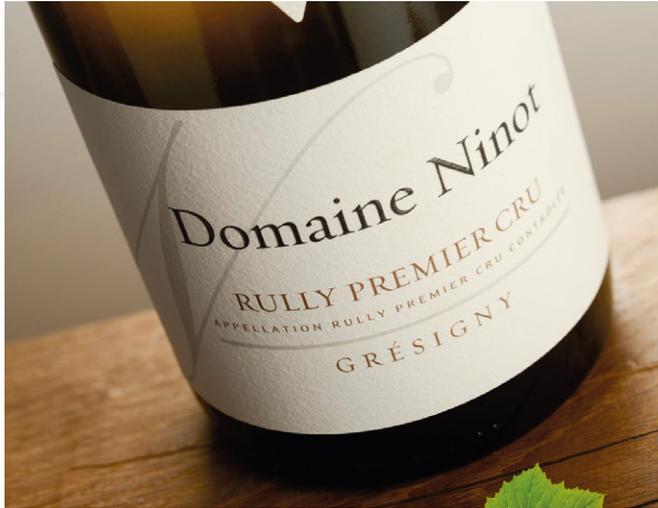


Domaine Ninot

Grands Vins de Bourgogne



Rully 1^{er} cru

GRÉSIGNY,
BLANC

« Monter dans un rang de Grésigny est aussi agréable que déguster une bouteille de ce prestigieux climat. »

Vignes



CÉPAGE : Chardonnay 100%

SUPERFICIE : 0,80 ha

SITUATION :

Le nom de ce climat serait issu, soit du nom d'un homme « Gracinius » qui possédait un domaine rural durant l'antiquité, soit de « cret » ou « cras » qui signifient « pierre calcaire ».

Substrat de marnes blanches et de calcaires de l'oxfordien moyen.

Sols bruns calcaires très caillouteux.

Exposition Est, Sud-Est.

À LA VIGNE :

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

Plantée en 1963. 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.

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 en grappes entières immédiatement et délicatement pour plus de complexité.

Léger débourbage 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, sans bâtonnage, pendant 15 mois. 10% de fûts neufs.

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

Dégustation & Service

DÉGUSTATION

Très bel équilibre entre acidité, richesse aromatique et corps. Des touches beurrées et vanillées complètent tout en finesse les arômes d'agrumes. Le terroir très calcaire apporte des notes minérales. Belle longueur.

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

« Personnellement, j'aime déguster un Grésigny à l'apéritif, sans accompagnement, après une journée de travail à la vigne. Il se suffit à lui-même ! »

Françoise, tâcheronne au domaine

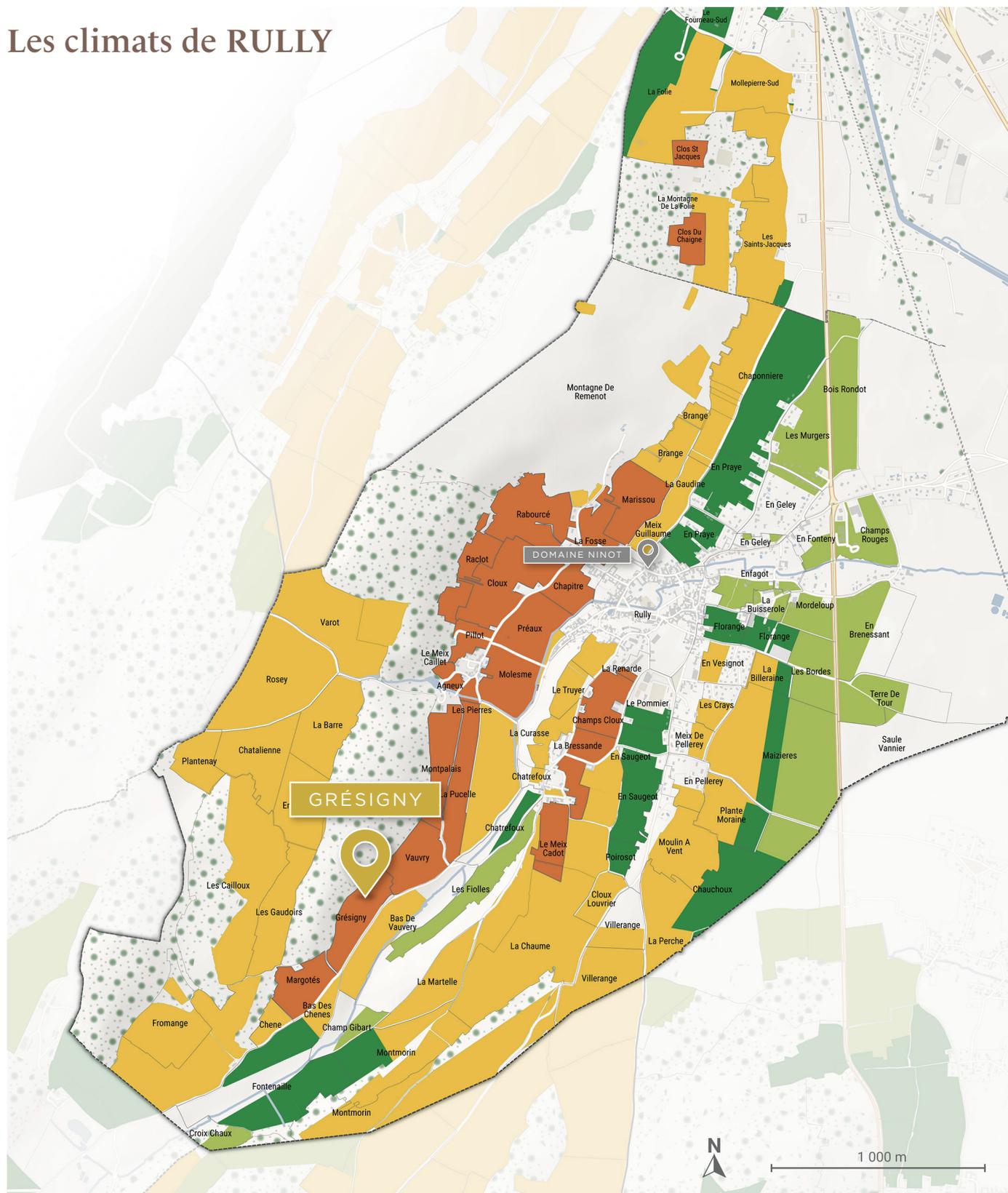


Domaine Ninot

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 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.