

Domaine Ninot

Grands Vins de Bourgogne



Rully

LA BARRE,
BLANC

« Cette cuvée est le fruit de mon installation. Elle incarne mes doutes, mes pleurs, mes erreurs, mes grandes joies, ma passion, mes convictions. »

Vignes

CÉPAGE : Chardonnay 100%

SUPERFICIE : 1,66 ha

SITUATION :

Ce climat se situe sur un éperon rocheux, au-dessus du Mont Palais. Son nom vient du latin « barra », calqué sur le gaulois « barro » qui signifie « élévation, sommet, pointe ».

Sol brun calcaire, sous-sols argilo-calcaires. Situé à 300m d'altitude, sur un plateau. Un bois occupe la crête et protège le vignoble du vent. Cet environnement frais favorise le caractère aromatique et floral et la fraîcheur des vins.

Exposition Est, Sud-Est.

À LA VIGNE :

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

Plantée en 1990. 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 mécaniques.

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. 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 12 mois. 10% de fûts neufs.

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

Dégustation & Service

DÉGUSTATION :

Arômes de fruits blancs frais accompagnés de touches florales et de notes minérales. La bouche est fraîche et allie à merveille onctuosité et tonicité. Ce jus tendu et vivifiant se prolonge en bouche intensément. La finale à la fois aromatique, sapide et ciselée est remarquable.

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 :

“ J'aime bien ouvrir une bouteille de La Barre blanc à l'apéritif et la terminer avec l'entrée. Souvent je prépare des coquilles Saint-Jacques pour l'occasion. ”

Nicole, 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.

[illegible]

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