Domaine Ninot

Grands Vins de Bourgogne

Rully

LA BARRE,
ROUGE

« C'est LA parcelle en altitude du domaine ! Quand on monte à La Barre, on prend de la hauteur… »

Vignes

CÉPAGE : Pinot Noir 100%

SUPERFICIE : 1,58 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 fraicheur des vins.

À LA VIGNE :
Cultivée en Agriculture biologique, dans le respect de la vie des sols.
Plantée en 1974. 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 pendant 12 mois. 10% de fûts neufs. Non filtré, peut présenter un dépôt qui n'altère pas sa qualité.

Dégustation & Service

DÉGUSTATION
Un Rully tout en finesse et tendresse. Des arômes de fruits noirs gourmands se mêlent aux notes épicées. Ce vin frais et léger reflète bien son terroir. Belle longueur en bouche.

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.

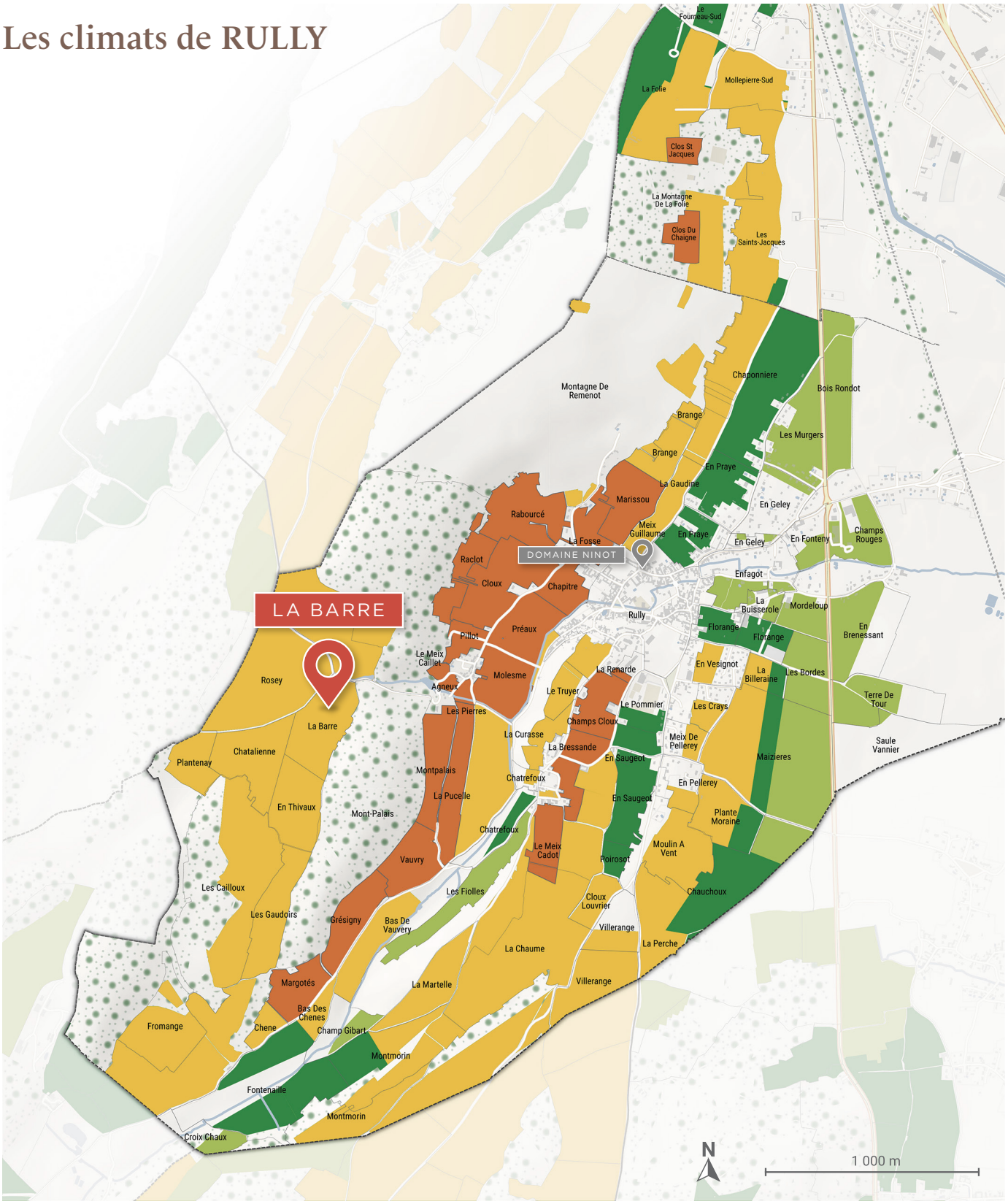
LE MOT DE L'ÉQUIPE
" Personnellement, j'ai toujours une bouteille de La Barre rouge prête à ouvrir. A sortir sur la pizza, le magret de canard, toutes les occasions sont bonnes pour ouvrir une bouteille. "
Erell Ninot, viticultrice

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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.