

Domaine Ninot

Grands Vins de Bourgogne



Rully 1^{er} cru

MARISSOU,
BLANC

« Attention, ici c'est la vigne de Flavien. Alors on redouble de minutie pour cette petite production d'exception ! »

Vignes



CÉPAGE : Pinot Noir 100%

SUPERFICIE : 0,56 ha

SITUATION :

Ce nom désigne une terre sous celle de Marie, une femme du village ou « Marie » aurait été le nom d'une parcelle limitrophe.

Substrat oxfordien de calcaires. Sols bruns calcaires très caillouteux et terre argilo-limoneuse fine. Peu pentu.

À LA VIGNE :

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

Plantée en 1970 et 1996. 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 18 mois.

10% de fûts neufs. Non filtré, peut présenter un dépôt qui n'altère pas sa qualité.

Dégustation & Service

DÉGUSTATION

Des arômes de fruits noirs comme la cerise mais aussi de tabac, d'épices douces tel que le poivre. Les tanins sont légers et soyeux. Belle longueur.

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

" Ce vin des quatre saisons se traduit par un fruit explosif ! Il accompagnera parfaitement vos plats ; rosbif avec ses flageolets ou encore le délicieux sucré-salé comme le rôti de porc aux pruneaux. Ensuite il conviendra sur des fromages légers du type Brillat-savarin ! "

Hervé, tractoriste 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.