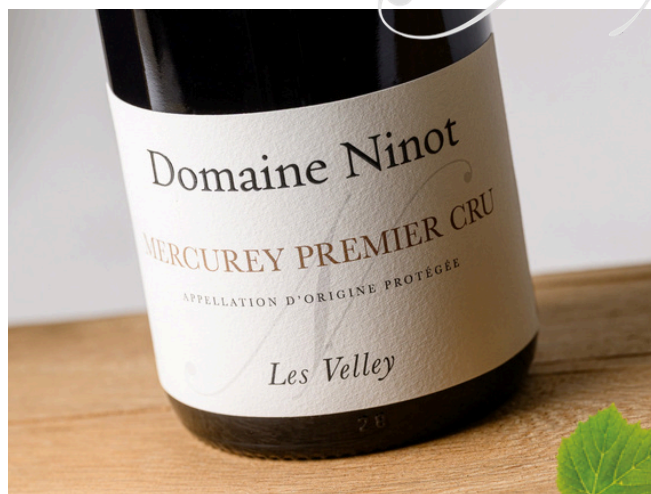


Domaine Ninot

Grands Vins de Bourgogne



Mercurey 1^{er} Cru

LES VELLEY,
ROUGE

« Au vu de la pente, mieux vaut être en forme pour monter les rangs ! Panorama garanti à l'arrivée : d'un côté, la vue sur la vallée et de l'autre, les ruines du château de Montaigu. »

Vignes

CÉPAGE : Pinot Noir 100%

SUPERFICIE : 0,29 ha

SITUATION :

« Crêts » serait une interprétation de « Crays » pour désigner le coteau pierreux.

Longue parcelle tout en haut du coteau, sous les friches et les roches. Marnes oxfordiennes argilosiliceuses. 250 à 275m d'altitude.

Exposition Sud.

À LA VIGNE :

Cultivée en Agriculture biologique, certifiée par Ecocert depuis le millésime 2020, dans le respect de la vie des sols. Plantée en 1948. 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 :

Élégant, fin et complexe. Les arômes intenses de fruits noirs sont accompagnés par des tanins soyeux. Belle longueur en fin de 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 10 ans, selon les conditions de transport et de stockage.

LE MOT DE L'ÉQUIPE :

« Quand je sors une bouteille de Velley, c'est généralement pour une occasion un peu spéciale... Une côte de bœuf maturée par exemple, s'accorde à merveille avec cette cuvée d'exception. Sinon, avec une bavette de bœuf à l'échalote ou une sauce au poivre, ou encore une araignée de porc grillée, et le tour est joué ! »

Léa, employée au domaine

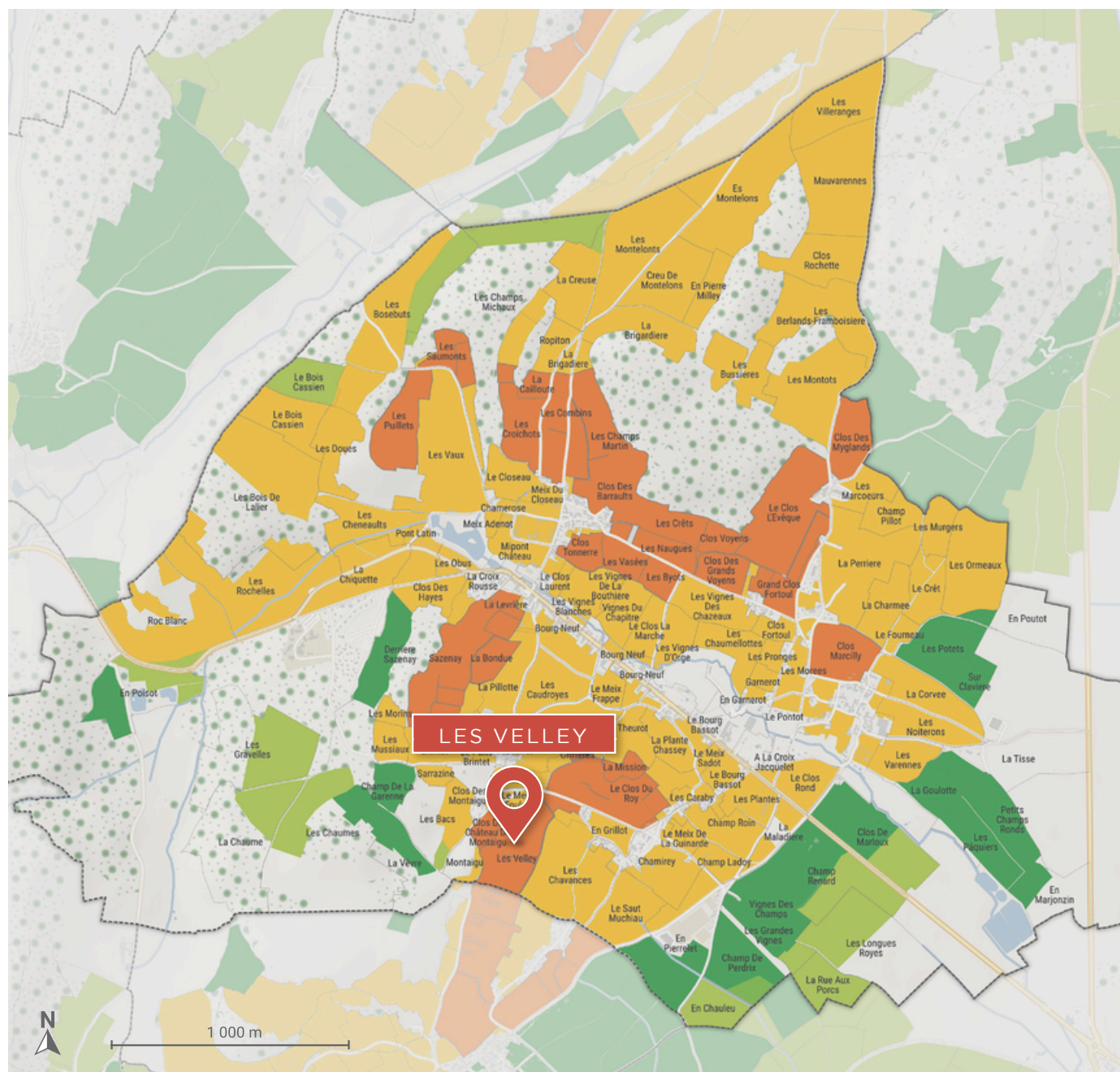


Domaine Ninot

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 MERCUREY



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.