



DOMAINE NINOT

Mercurey Premier Cru Les Crêts Rouge

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

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

TERROIR

Longue parcelle tout en haut du coteau, sous les friches et les roches. Marnes oxfordiennes argilo-siliceuses.

250 à 275m d'altitude.

Exposition Sud.

A LA VIGNE

Cultivée en Agriculture biologique, 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.

Cépages : Pinot Noir 100% - **Superficie du vignoble :** 0.29 ha

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.

ELEVAGE

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

Charpenté et tannique, des notes de fruits rouges, le corps équilibré et souple, et la finale poivrée très intense offrent une lecture très classique de l'appellation.

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.

ACCORDS METS-VINS

" Une bonne viande en sauce, comme le boeuf bourguignon, ou un fromage crémeux, comme le Saint-Nectaire, c'est ce qu'il y a de mieux pour accompagner Les Crêts ! "

Yves, ouvrier viticole au domaine



DOMAINE NINOT

Mercurey Premier Cru Les Crêts Rouge

NOTRE ENTREPRISE

Chez les Ninot, on est tonneliers et vigneron depuis le 14ème siècle. En 2003, Pierre-Marie donne les clefs du domaine à sa fille Erell. Rejointe par son frère Flavien 10 ans plus tard. Sur le domaine de 13 Ha en BIO, ils perpétuent le travail de leurs aïeux dans le plus pur respect de la nature, des sols, de la vigne et des hommes.

Date de création/reprise : 2003 pour Erell & 2013 pour Flavien - **Premier millésime** : 2003 pour Erell & 2013 pour Flavien -

Surface totale du domaine : 13ha

SIRET : 794 163 246 00018 - **N° de FDA** : 17699745284 -

