



# DOMAINE NINOT

## Mercurey

## Vieilles Vignes, Rouge

### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

Notre parcelle est sur deux climats. « Les Villeranges » et le « Creu des Montlons ».

« Les Villeranges » est un climat voisin de « Villerange » à Rully.

Le « Creu de Montlons » est un climat situé près du climat Les Montlons. « Creu » désigne une dépression dans un terrain, probablement le vallon au pied du Mont Morin, le long de la voie romaine Rully-Mercurey.

#### TERROIR

Sols caillouteux et argileux

235 à 265m d'altitude.

Exposition Est, peu pentu.

#### A LA VIGNE

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

Plantation en 1947 et 1980. 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 :** 0.9630 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 15 mois. 10% de fûts neufs.

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

### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Structuré, avec des arômes de fruits noirs, soutenus par des touches boisées et des tanins présents.

#### 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

" Un Mercurey Vieilles vignes ? Avec un poulet de Bresse à la sauce aux morilles. Un plat de fête et une



# DOMAINE NINOT

Mercurey

Vieilles Vignes, Rouge

cuvée qu'on garde pour les occasions un peu spéciales !"  
Vincent, ouvrier viticole au domaine

## 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 -

