



# DOMAINE NINOT

## Rully

## Chaponnière, Blanc

### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

Climat à proximité du domaine, toute en longueur, au pied de la montagne de Remenot. Au moment où on a nommé la parcelle ainsi, on avait dû planter des boutures de vignes qu'on appelle « chapons » en Bourgogne.

#### TERROIR

Sols argilo-calcaire limoneux.  
Exposition Est, Sud-Est.

#### A LA VIGNE

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

Plantée en 1975, 1990 et 2022. Densité 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 et mécaniques.

**Cépages :** Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 2,63 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.

Raisins pressés immédiatement et délicatement pour plus de complexité. Léger débourage de 12 à 18 heures. Fermentation alcoolique en fûts de chêne. Levures indigènes, pour garder l'identité du terroir et du millésime.

#### ELEVAGE

Élevage en fûts de chêne de 228L, sur lies fines, avec bâtonnage, pendant 12 mois. 10% de fûts neufs. Non filtré, peut présenter un dépôt qui n'altère pas sa qualité.

### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Arômes de fruits à chaire blanche enrobés de notes boisées. Le terroir apporte rondeur et corps à cette cuvée aux arômes intenses.

#### SERVICE

Peut être bu maintenant.

Pour une consommation idéale, il est conseillé d'attendre son apogée, entre 3 et 7 ans, selon les conditions de transport et de stockage.

#### ACCORDS METS-VINS

" Lorsque je déguste un verre de Chaponnière blanc sur un bon poulet en sauce, me revient en mémoire



# DOMAINE NINOT

Rully

Chaponnière, Blanc

ce que disaient nos anciens "Ben mon vieux, y a du vin là-dedans" ; tant celui-ci porte haut les qualités du Chardonnay."

Anna, employée 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 -