



DOMAINE NINOT

Rully

La Barre, Blanc

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Ce climat se situe sur un éperon rocheux, au-dessus du Mont Palais.

Son nom vient du latin « barra », calqué sur le gaulois « barro » qui signifie « élévation, sommet, pointe ».

TERROIR

Sol brun calcaire, sous-sols argilo-calcaires.

Situé à 300m d'altitude, sur un plateau. Un bois occupe la crête et protège le vignoble du vent. Cet environnement frais favorise le caractère aromatique et floral et la fraîcheur des vins.

Exposition Est, Sud-Est.

A LA VIGNE

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

Plantée en 1990. 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 mécaniques.

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 1 ha 66 a 70 ca 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. 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, sans 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 blancs frais accompagnés de touches florales et de notes minérales. La bouche est fraîche et allie à merveille onctuosité et tonicité. Ce jus tendu et vivifiant se prolonge en bouche intensément. La finale à la fois aromatique, sapide et ciselée est remarquable.

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

" J'aime bien ouvrir une bouteille de La Barre blanc à l'apéritif et la terminer avec l'entrée. Souvent je



DOMAINE NINOT

Rully

La Barre, Blanc

prépare des coquilles Saint-Jacques pour l'occasion... "

Nicole, tâcheronne 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 -