



DOMAINE NINOT

Rully

La Barre, Rouge

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.

A LA VIGNE

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

Plantée en 1974. 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 :** 1,58 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 pendant 12 mois. 10% de fûts neufs.

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

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Un Rully tout en finesse et tendresse. Des arômes de fruits noirs gourmands se mêlent aux notes épicées. Ce vin frais et léger reflète bien son terroir. Belle longueur en 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 7 ans, selon les conditions de transport et de stockage.

ACCORDS METS-VINS

" Personnellement, j'ai toujours une bouteille de La Barre rouge prête à ouvrir. A sortir sur la pizza, le magret de canard, toutes les occasions sont bonnes pour commencer et surtout finir la bouteille ! Quand on aime, on n'attend pas. "



DOMAINE NINOT

Rully

La Barre, Rouge

Erell Ninot, viticultrice.

NOTRE ENTREPRISE

Chez les Ninot, on est tonneliers et vigneron depuis le 14^{ème} 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 -