



# DOMAINE NINOT

## Rully Premier Cru Grésigny Blanc

### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

Le nom de ce climat serait issu, soit du nom d'un homme « Gracinius » qui possédait un domaine rural durant l'antiquité, soit de « cret » ou « cras » qui signifie « pierre calcaire ».

#### TERROIR

Substrat de marnes blanches et de calcaires de l'oxfordien moyen.

Sols bruns calcaires très caillouteux.

Exposition Est, Sud-Est.

#### A LA VIGNE

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

Plantée en 1963. 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.

**Cépages :** Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 0.8010 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 en grappes entières immédiatement et délicatement pour plus de complexité. Léger débouillage 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 15 mois. 10% de fûts neufs.

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

### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Très bel équilibre entre acidité, richesse aromatique et corps. Des touches beurrées et vanillées complètent tout en finesse les arômes d'agrumes. Le terroir très calcaire apporte des notes minérales. Belle longueur.

#### 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

" Personnellement, j'aime déguster un Grésigny à l'apéritif, sans accompagnement, après une journée de



# DOMAINE NINOT

## Rully Premier Cru Grésigny Blanc

travail à la vigne. Il se suffit à lui-même !"  
Françoise, tâcheronne au domaine.

### NOTRE ENTREPRISE

Chez les Ninot, on est tonneliers et vigneron depuis le 14<sup>ème</sup> 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 -