



# DOMAINE NINOT

## Rully Premier Cru Marissou

### Marissou, Rouge

#### VIGNES

**Origine du vin :** Domaine

#### SITUATION

Ce nom désigne une terre sous celle de Marie, une une femme du village ou « Marie » aurait été le nom d'une parcelle limitrophe.

#### TERROIR

Substrat oxfordien de calcaires. Sols bruns calcaires très caillouteux et terre argilo-limoneuse fine. Peu pentu.

#### A LA VIGNE

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

Plantée en 1970 et 1996. 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 :** 0.5571 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 18 mois. 10% de fûts neufs.

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

#### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Des arômes de fruits noirs comme la cerise mais aussi de tabac, d'épices douces tel que le poivre. Les tanins sont légers et soyeux. Belle longueur.

#### 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

" Ce vin des quatre saisons se traduit par un fruit explosif ! Il accompagnera parfaitement vos plats ; rosbif avec ses flageolets ou encore le délicieux sucré-salé comme le rôti de porc aux pruneaux. Ensuite il conviendra sur des fromages légers du type Brillat-savarin ! Marissou au déjeuner ou au dîner, on ne pourra plus s'en passer. "



# DOMAINE NINOT

## Rully Premier Cru Marissou

### Marissou, Rouge

Hervé, tractoriste 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 -