

Domaine Ninot

Grands Vins de Bourgogne



Mercurey 1^{er} cru

LES SAUMONTS,
ROUGE

« La plus belle vue du domaine ! On aime s’y retrouver autour de la traditionnelle côte de bœuf qui marque la fin de la campagne de taille hivernale. »

Vignes

CÉPAGE : Pinot Noir 100%

SUPERFICIE : 0,49 ha

SITUATION :

Le nom de la parcelle, Les Saumonts, signifie « sous le mont, au pied de la montagne ». La parcelle est située dans le nord de l'appellation, au fond d'un cirque naturel, entourée de bois. La vue est splendide !

Les sols, graveleux et très perméables, sont composés de marnes blanches de l'oxfordien et des agrégats des falaises situées au-dessus. Ils sont peu profonds et très maigres.

Exposition sud, sols chauds. Pente importante et accès difficile en tracteur.

À LA VIGNE :

Cultivée en Agriculture biologique, certifiée par Ecocert depuis le millésime 2020, dans le respect de la vie des sols. Plantée en 1945. 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.

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.

Éraflage 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.

ÉLEVAGE :

Élevage 100% en fûts de chêne de 228L entre 15 et 18 mois selon les millésimes. 10% de fûts neufs.

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

Dégustation & Service

DÉGUSTATION :

Un vin racé tout en puissance : des arômes de fruits noirs intenses et des tanins puissants marquent cette cuvée très structurée. Les sols chauds et l'exposition plein sud de la parcelle donnent un vin plein de soleil. En bouche, il est charnu et gourmand.

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 10 ans, selon les conditions de transport et de stockage.

LE MOT DE L'ÉQUIPE :

“La dernière fois que j’ai ouvert une bouteille de Saumonts, elle accompagnait des bavettes d’Aloyau et une poêlée de cèpes à l’ail et au persil. Les amis qui entouraient ma table ce jour-là m’en parlent encore...”

Olivier, Amoureux du domaine depuis de nombreuses années !

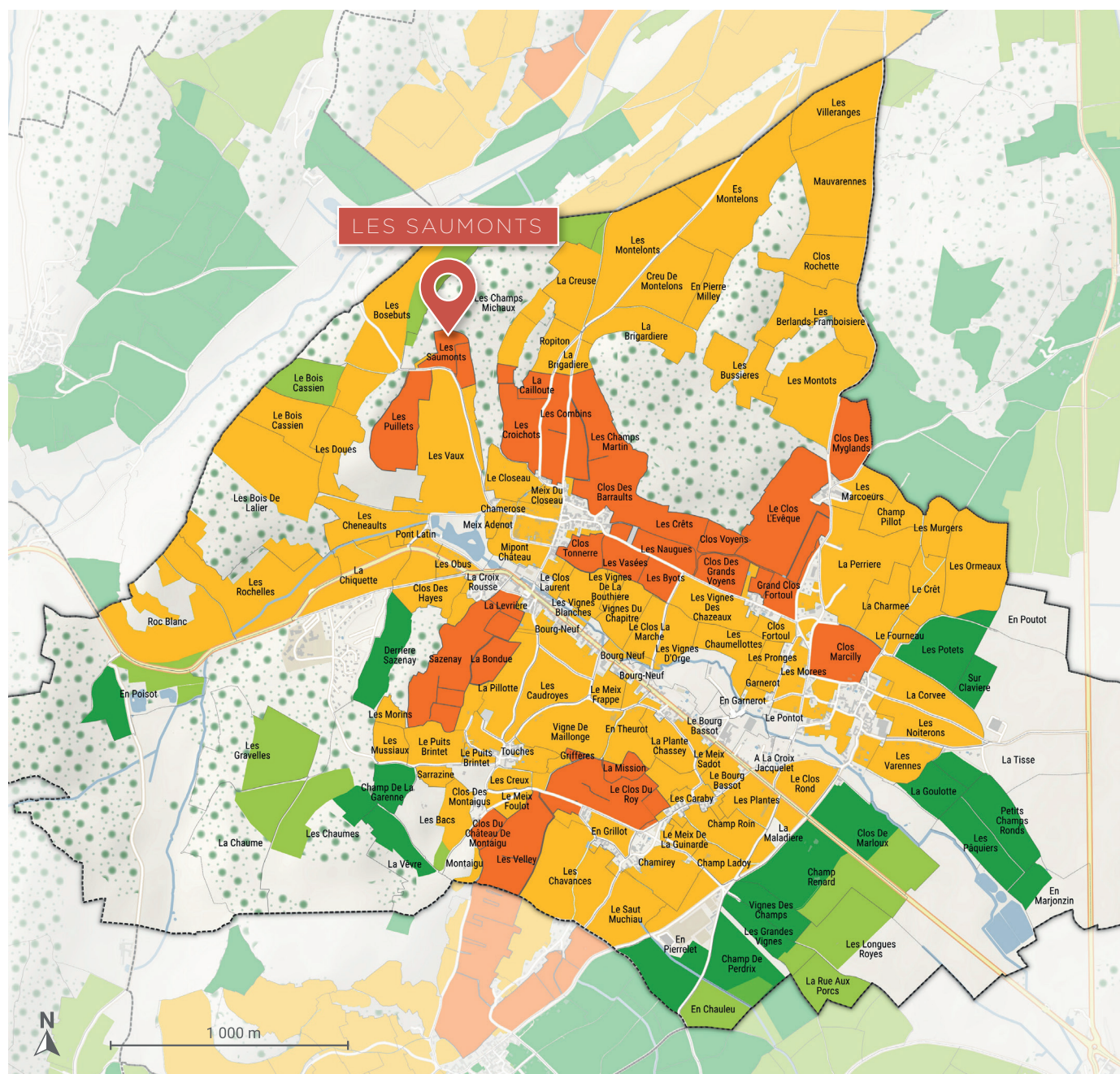


Domaine Ninot

Le Meix Guillaume - 2, rue de Chagny - 71150 Rully - France | Tél. +33 (0)3 85 87 07 79 | vin@domaineninot.com | domaineninot.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Les climats de MERCUREY



Source : Bourgogne Maps

- Appellations Villages Premiers Crus**
- Appellations Villages**
- Appellation Régionale Bourgogne :**
Bourgogne Côte Chalonnaise
- Appellation Régionale Bourgogne**
Coteaux Bourguignons, Bourgogne aligoté,
Bourgogne Passe-tout-grains, Bourgogne mousseux,
Crémant de Bourgogne

Domaine Ninot

Le Meix Guillaume - 2, rue de Chagny - 71150 Rully - France | Tél. +33 (0)3 85 87 07 79 | vin@domaineninot.com | domaineninot.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.