

Domaine Ninot

Grands Vins de Bourgogne



Rully

LE MEIX GUILLAUME,
ROUGE

« À deux pas du domaine, c'est cette parcelle que vous visiterez si vous venez nous rendre visite. »

Vignes



CÉPAGE : Pinot Noir 100%

SUPERFICIE : 1,5163 ha

SITUATION :

Climat à proximité du domaine.

Un « meix » désigne soit une petite parcelle cultivée proche de la maison, soit une ferme ou habitation rurale [on dit le « mas » en Provence], souvent très soignée et surveillée, que ce soit un jardin, un verger ou une parcelle de vigne.

Sols argilo-calcaires.

Exposition Sud, Sud-Est.

Premier millésime en 2021, ce climat était auparavant assemblé avec d'autres parcelles ou vendu au négoce.

À LA VIGNE :

Cultivée en Agriculture biologique, certifiée par Ecocert depuis le millésime 2020, dans le respect de la vie des sols. Plantée en 1975 et 1991. 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 pendant 12 mois. 10% de fûts neufs.

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

Dégustation & Service

DÉGUSTATION :

Un vin concentré, très fruité, tout en velours et fin en tanins. Remarquable d'équilibre, cette cuvée, produite en monopole, mêle fraîcheur et notes boisées.

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.

LE MOT DE L'ÉQUIPE :

« Un classique de la gastronomie française mais qui marche à tous les coups : les fameuses paupiettes de veau ! Celles de notre mère sont délicieuses. Un plat parfait pour accompagner Le Meix Guillaume, et non pas le contraire ! Cette parcelle se pare enfin de sa propre étiquette, Papa l'aurait adorée. »

Erell et Flavien Ninot



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.

