



DOMAINE NINOT

Rully

La Barre, Blanc, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

A 300 mètres, 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.

TERROIR

Sol brun calcaire et terre argilo-calcaire sol et sous sols argilo-calcaires.

A LA VIGNE

Taille guyot

Ebourgeonnage sévère

Labour

Conversion BIO engagé en 2017, certifié en 2020

Cépages : Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 1 ha 66 a 70 ca ha - **Age moyen des vignes :** 50 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Pressurage immédiat et délicat, sans serrage excessif.

Après un léger débordage de 12 à 18 heures, entonnage de 40% du volume qui est vinifié en fûts, 60% en cuve inox pour y faire leur fermentation alcoolique sans levurage. La température de fermentation alcoolique est maintenue entre 18° et 20°C.

Les raisins sont pressés immédiatement et délicatement, sans serrage excessif. Après un léger débordage de 12 à 18 heures, les moûts sont mis en cuve et en fûts pour y faire leur fermentation alcoolique sans levurage. La température de fermentation alcoolique est maintenue entre 18° et 20°."

ELEVAGE

Élevage sur lies fines avec batonnage.

Afin de préserver la délicatesse des arômes, nos vins sont élevés en fût de chêne -10% fut neufs, 30% fûts d'un vin, 30% fûts de deux vins, 30% fûts de trois vin-

Tous nos vins effectuent leur fermentation malolactique durant l'élevage.

Teneur en alcool : 13% Vol % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Ce Rully blanc La Barre offre une robe jaune claire et limpide. Le nez se profile sur des arômes de fruits blancs frais, sur des touches florales et des notes minérales. La bouche est fraîche et allie à merveille onctuosité et tonicité. Ce jus tendu et vivifiant se prolonge en bouche intensément. La finale à la fois aromatique, sapide et ciselée est remarquable.

Potentiel de garde : 5 ans

DOMAINE NINOT
Le Meix Guillaume 2 Rue de Chagny, 71150 RULLY
Tel. 0385870779 - vin@domaineninot.com
domaineninot.com  


VINS DE
BOURGOGNE



DOMAINE NINOT

Rully

La Barre, Blanc, 2019



SERVICE

Servir entre 10 et 12°C

ACCORDS METS-VINS

Accompagne l'apéritif avec des gougères. Il met en valeur la plupart des entrées, les crustacés, les poissons, les volailles et les fromages de chèvre frais

NOTRE ENTREPRISE

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

DOMAINE NINOT
Le Meix Guillaume 2 Rue de Chagny, 71150 RULLY
Tel. 0385870779 - vin@domaineninot.com
domaineninot.com  


VINS DE
BOURGOGNE

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