



**Appellation** : AOC Rully Rouge

**Dénomination** : Le Meix Guillaume

**Le domaine** : Domaine Ninot.

Chez les Ninot, ils sont tonneliers et vigneron depuis le XIV<sup>ème</sup> siècle. C'est un domaine viticole familial. Leur grand-père était l'un des fers de lance de l'appellation Rully, lorsque la Côte Chalonnaise n'était pas connue. Après son décès Pierre Marie le père d'Erell et Flavien « a sauvé » les 5 hectares de vignes qui lui revenait. L'exploitation s'est agrandie par des rachats et des fermages avant de léguer l'exploitation à ses enfants. En 2003, Erell l'ainée répond à l'appel de ses racines et choisit de revenir dans ses vignes natales pour promouvoir l'histoire de sa famille et la richesse de son terroir et de ses vins. Flavien rejoint le Domaine en 2012 avec une soif infinie d'apprendre, il fait partie de ces générations « engagées » où curiosité et ouverture d'esprit complètent à merveille le respect du terroir et du savoir-faire transmis par leurs aînés. Aujourd'hui, frère et sœur travaillent main dans la main pour élaborer leurs différentes cuvées aux personnalités si singulières.

**Le terroir** : Argilo Calcaire.

**Les Cépages** : 100% Pinot Noir.

**Elevage** : Elevage en fûts de chênes pendant 12 mois

**Formats disponibles** : Bouteille 75 cl.

**Notre appréciation** :

C'est 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. Pour une consommation idéale il est conseillé d'attendre son apogée entre 3 et 7 ans.

**Certification** : Agriculture Biologique.

