



NUITON - BEAUNOY

PRODUCTEURS EN CÔTE D'OR

Producteurs en Côte d'Or depuis 1957, nos vignerons associés sous le blason «Nuiton-Beaunoy» cultivent année après année leur savoir-faire et leur engagement au sein de nos Climats de Bourgogne.



BOURGOGNE CHARDONNAY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Vignes âgées de plus de 20 ans.

Sols : Sols argilo-calcaires.

Vinification et Élevage : Vinification en cuves inox thermorégulées. L'élevage se poursuit en cuve inox sur lies.

Note de dégustation : Robe or clair aux reflets argentés. Nez marqué par les fleurs blanches. La bouche est onctueuse et persistante, sur des arômes de fruits à chair blanche (poires) et à noyau (abricots, pêches de vigne).

Accords mets et vin : : Ce vin accompagnera idéalement vos apéritifs dinatoires, vos plateaux de fruits de mer ou encore un blanc de volaille à la crème.

Température de service : 10 à 12 °C.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans.



Labellisés « Vignerons Engagés » depuis 2020 et respectueux de notre environnement, nous sommes engagés dans une démarche de développement durable.

NUITON-BEAUNOY

95 ROUTE DE POMMARD - 21200 BEAUNE - TÉL. 03 80 25 01 00

www.nuiton-beaunoy.fr