VIGNERONS ASSOCIÉS

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 HAUTES CÔTES DE NUITS

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE

Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Vignes âgées de plus de 20 ans.

Sols : Sols argilo-calcaires.

Vinification et Élevage : Vinification en cuves inox thermorégulées. Elevage partiel en fût de chêne d'origine française puis en cuves inox, sur lies.

Note de dégustation : Robe or blanc. Légèrement citronnée, la bouche aérienne présente une très belle énergie qui souligne notamment les arômes de fleurs blanches et d'épices.

Accords mets et vin : Parfait sur un rôti de lotte aux lards, un risotto ou encore en accompagnement de fromages affinés.

Température de service : 10 à 12 °C.

Potentiel de garde : 3 ans.

DÉVELOPPEMENT DURABLE VIGNERONS ENGAGÉS Charte Qualité

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