



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 CONTRÔLÉE

« Le Prieuré »



Cépage : Pinot Noir.

Vignoble : Les vignes du climat « *Le Prieuré* » sont situées sur la commune d'Arcenant, à une altitude de 360 à 390 mètres. Les vignes sont orientées Sud-Sud-Ouest, sur un sol argilo-calcaire, très marneux.

Vinification et Élevage : Vinification en cuves inox thermorégulées, suivi d'un élevage en fûts de chêne d'origine française, sur lies, pendant 10 à 12 mois.

Millésime : 2020

L'hiver très doux, avec des températures au-delà des moyennes saisonnières, entraîne un débourrement précoce. Les conditions climatiques exceptionnelles de ce millésime ont permis d'obtenir des raisins à maturité sur l'ensemble des appellations produites.

Note de dégustation : Robe rouge rubis intense aux reflets violines. Nez ouvert sur des arômes de cassis et de fraise avec une note minérale soutenue par les effluves grillés liés à l'élevage. En bouche, l'attaque est ronde, les tanins sont fondus, la minéralité du terroir s'exprime et dynamise la fin de bouche.

Température de service : 16 à 18 °C.

Potentiel de garde : 5 à 8 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