



# 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.*



## MOREY-SAINT-DENIS PREMIER CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

*« Les Chaffots »*

**Cépage :** Pinot Noir.

**Vignoble :** Le climat « Les Chaffots » classé Premier Cru au cœur de l'appellation Morey-Saint-Denis est une sélection de vieilles vignes situées à 300 mètres d'altitude. Ce terroir exposé Sud-Sud-Est, se compose de sols argilo-calcaires, caillouteux à fleur de roches.

**Vinification & Élevage :** Vinification en petites cuves thermorégulées, suivi d'un élevage long sur lies fines en fûts neufs français 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 rubis intense. Le nez est riche et complexe. On retrouve des arômes de torréfaction et quelques notes boisées en finale. L'attaque est souple et équilibrée, mettant en valeur des arômes épicés et fruités.

**Température de service :** 16 à 18 °C.

**Potentiel de garde :** 10 à 11 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](http://www.nuiton-beaunoy.fr)