



Nuiton Beaunoy



VIGNERONS ASSOCIÉS EN CÔTE D'OR

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

APPELLATION BOURGOGNE CONTRÔLÉE



Vin rouge

Cépage : Pinot Noir.

Vignes : Agées de plus de 20 ans.

Vinification et élevage : Vinification en cuves inox thermorégulées, élevage partiel en fûts de chêne d'origine française et en cuves inox, sur lies.

Dégustation : Robe pourpre aux reflets violines. Au nez, le vin offre une large palette aromatique de petits fruits rouges et noirs (fraises, groseilles, cassis) et révèle également de fines notes toastées. Souple et délicate, la bouche offre des tanins soyeux et une longueur remarquable.

Température de service : 16 à 18 °C.

Garde : 5 ans.

Nuiton-Beaunoy, c'est d'abord l'histoire de ces pionniers, vigneron des Hautes-Côtes de Nuits et de Beaune, qui n'ont cessé de cultiver l'art de la vigne et du vin dans les vallées nourricières qui convergent vers la Côte. Du Nord au Sud, d'Est en Ouest, les vigneron de la Cave des Hautes-Côtes associés sous le blason Nuiton-Beaunoy façonnent aujourd'hui des vins qui expriment l'extraordinaire mosaïque des climats de la Côte d'Or, côtes à côtes.

CAVE DES HAUTES-CÔTES

93-95 ROUTE DE POMMARD - 21200 BEAUNE - TÉL. 03 80 25 01 00 - WWW.NUITON-BEAUNOY.COM
N° SIRET 775 567 217 000 28 - N° TVA FR 08 775 567 217 - CODE APE 1102 B