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 ALIGOTÉ

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE

Cépage : Aligoté.

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 pâle aux reflets argentés. Nez friand, sur des notes d'agrumes (citron) et de fruits exotiques (ananas). Pleine de vie et d'énergie, la bouche est gourmande de fraicheur.

Accords mets et vin : Idéal sur des apéritifs, des entrées, ce vin accompagnera également les fruits de mer, un jambon persillé ou encore les traditionnels escargots de Bourgogne.

Température de service : 10 à 12 °C.

Potentiel de garde : 2 à 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