



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 BEAUNE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

«Vallerot»



Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Les vignes du climat « Vallerot » sont situées sur le village de Magny-lès-Villers, à 300 mètres d'altitude. Les vignes âgées de plus de 30 ans sont orientées vers l'Est sur un sol argilo-calcaire légèrement caillouteux.

Vinification et Élevage : Pressurage pneumatique de la récolte entière, puis sédimentation statique à froid. Fermentation en fûts de chêne français de 400L. Elevage sur lies en fûts de chêne français pendant 10 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 dorée soulignée par des reflets or blanc. Ce vin développe des arômes de poires, de coings et de miels frais. La bouche généreuse et équilibrée exprime des arômes délicats de vanille et de chêne.

Température de service : 10 à 12 °C.

Potentiel de garde : 3 à 6 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