



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.



NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« Les Hauts Pruliers »

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble : Ce climat « Les Hauts Pruliers » classé Premier Cru est situé au cœur du village et de l'appellation Nuits-Saint-Georges. Cette petite parcelle de 19,18 ares en coteau exposée plein Est, se compose de sols argilo-calcaires.

Vinification & Élevage : Vinification en petites cuves thermorégulées, 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 riche, d'une grande finesse exhale des arômes de fruits rouges bien mûres suivies de notes boisées et épicées. L'attaque délivre des tanins souples et francs, la bouche est mûre et d'une grande subtilité.

Température de service : 16 à 18 °C.

Potentiel de garde : 5 à 7 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