



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.



VOLNAY PREMIER CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« Chanlin »

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble : Le climat « Chanlin » classé Premier Cru au cœur de l'appellation Volnay est issu d'une sélection de vignes âgées de plus de 30 ans situées à 300 mètres d'altitude. Cette parcelle de 12,50 ares exposée Sud-Est, se compose de sols à dominante calcaire.

Vinification & Élevage : Fermentation alcoolique en fût de chêne, vinification intégrale en fût de 400 litres 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 rouge rubis. Le nez porte sur des arômes de petits fruits rouges (fraise des bois). L'attaque est franche, la bouche reflète le fruité du Pinot Noir soulignée par ses tanins souples et fondants.

Température de service : 16 à 18 °C.

Potentiel de garde : 5 à 10 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