



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.



CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble : Notre Clos de la Roche Grand Cru est issu de deux lieux-dits « *Les Fremières* » et « *Monts-Luisants* » dont les vignes âgées de plus de 40 ans sont situées à 275 mètres d'altitude. Ce terroir exposé plein Est, se compose de sols argilo-calcaires assez caillouteux.

Vinification & Élevage : Vinification en petites cuves thermorégulées, élevage long sur lies fines en fûts de chêne 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 d'intensité soutenue. Le nez élégant est révélé par des arômes de cassis et de torrification. La bouche d'une rare complexité est distinguée, construite autour de notes boisées, vanillées et épicées.

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