



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

« En Pain Perdu »



Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Les vignes du climat « *En Pain Perdu* » sont situées sur la commune de Baubigny, au pied des falaises d'Orches, à 390 mètres d'altitude. Les vignes sont orientées Sud-Est, sur un sol argilo-calcaire.

Vinification et Élevage : Débourage statique à froid suivi d'une fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne de 228L d'origine française, sur lies, 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 or pâle aux reflets dorés. Au nez, les arômes d'élevage se révèlent subtilement. La bouche, riche, est contre-balançée par une belle tension et nous amène sur des arômes de fruits secs (abricot).

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