



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

« Sous la Roche »



Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Les vignes du climat « *Sous la Roche* » sont situées sur la commune d'Echevronne, à 400 mètres d'altitude. Les vignes sont orientées plein Est, sur un sol argilo-calcaire.

Vinification et Élevage : Pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, suivi d'une fermentation alcoolique et malo-lactique en fûts de chêne français de 400 et 500L pendant 8 à 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 : Belle robe or pâle. Le nez subtil et élégant porte sur des notes de fruits mûrs (pêche). Équilibrée, l'attaque est ample sur des arômes de fruits et d'élevage, soutenant la longueur. La finale s'exprime sur une touche de salinité.

Température de service : 10 à 12°C.

Potentiel de garde : 3 à 5 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