



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.



POMMARD PREMIER CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« *Les Charmots* »

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble : Le climat « *Les Charmots* » classé Premier Cru au cœur de l'appellation Pommard est issu d'une sélection de vignes âgées de plus de 30 ans situées à 275 mètres d'altitude. Cette parcelle de 32 ares exposée Sud/Sud-Ouest, se compose de sols à dominante calcaire.

Vinification & Élevage : Récolte manuelle sur une parcelle de 15 ares 70. Vinification en cuve intégrale. Cuvaision longue de 28 jours, suivis d'une macération pré-fermentaire à froid. Elevage en fût de chêne français.

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 soutenue. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits noirs murs. La bouche est gourmande sur des arômes de petites baies. Les tanins sont riches et apportent de la matière. La finale est douce.

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