



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.



BEAUNE PREMIER CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble : Ce vignoble de l'appellation Beaune Premier Cru âgé de plus de 20 ans, est issu de trois lieux-dits « Les Aigrots », « Aux Cras », « Montée Rouge ». Ce terroir exposé Est-Sud-Est, se compose de sous-sols marneux sur un sol épais ferrugineux.

Vinification & Élevage : Vinification en petites cuves thermorégulées, suivi d'un élevage long sur lies fines en fûts 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 rouge rubis. Le nez, ouvert, présente des arômes floraux qui laissent transparaître de délicates notes boisées. En bouche, l'équilibre entre la puissance et la fraîcheur est remarquable d'harmonie.

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