



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.



SAINT-AUBIN PREMIER CRU

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

« En Remilly »

Cépage : Chardonnay.

Vignoble : Le climat « En Remilly » classé Premier Cru, situé au cœur de l'appellation Saint-Aubin se compose de vignes âgées de plus de 20 ans. Ce terroir exposé Sud-Est, se compose de terres blanches argilo-calcaires.

Vinification & Élevage : Pressurage pneumatique, puis débouillage statique à froid, suivi d'une fermentation alcoolique et d'un élevage en fûts de chênes français, sur lies.

Millésime : 2020

L'hiver très doux, avec des températures au-delà des moyennes saisonnières, entraîne un débournement 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 cristalline, nuances or pâle. Le nez s'exprime sur des notes d'amande, de cannelle et d'épices. Généreuse et gourmande, la bouche présente une belle tension avec une finale légèrement iodée.

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