

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

APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cépage: Pinot Noir.

Vignoble : Capitale des vins de Bourgogne, Beaune ou Belena en gaulois, réputée pour son Hôtel-Dieu et sa « Montagne » est aussi un vignoble très étendu d'environ 410 hectares.

Vinification & Élevage: Vinification en cuves inox thermorégulées, élevage en fûts de chêne français pendant 10 à 12 mois.

Millésime: 2020

L'hiver très doux, avec des températures au-delà des moyennes saisonnières, entraine 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 aux reflets violines. Au nez le fruité du Pinot Noir explose. La bouche est fraîche et l'attaque croquante, enrobée par des tanins très soyeux. Cette cuvée est une parfaite ambassadrice de l'appellation Beaune.

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

Safra 2016. Jantar em 27/08/2022.