



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

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

PINOT NOIR

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble : Vignes âgées de plus de 20 ans.

Sols : Sols argilo-calcaires.

Vinification et Élevage : Vinification en cuves inox thermorégulées. L'élevage se poursuit en cuve inox sur lies.

Note de dégustation : Robe pourpre aux reflets violines. Nez sur les petits fruits rouges (cerises, groseilles) et noirs (mûres, cassis). Vivante et croquante, la bouche est généreuse et gourmande.

Accords mets et vin : Ce vin accompagnera parfaitement un filet de bœuf, une épaule de veau braisée ou encore des fromages affinés.

Température de service : 14 à 16 °C.

Potentiel de garde : 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