



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.



GEVREY-CHAMBERTIN

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble : Gevrey-Chambertin se situe au pied de la combe de Lavaux. Le vignoble s'étend sur une superficie d'environ 400 hectares entre 280 et 380 mètres d'altitude. Notre sélection représente 0,17 ares.

Vinification & Élevage : Vinification en petites cuves thermorégulées, suivi d'un élevage long sur lies fines en fûts de chêne français.

Note de dégustation : Robe rubis aux reflets violacés. Nez ouvert sur de petits fruits rouges avec des notes de pain grillé. La bouche est dense et structurée, légèrement tendue par un minéral qui lui confère une très belle énergie.

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