



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.



VOLNAY

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

GRAND VIN DE BOURGOGNE

Cépage : Pinot Noir.

Vignoble : Volnay est un vignoble historique de Bourgogne, situé à 275 mètres d'altitude, adossé à la petite montagne du Chaignot et idéalement exposé au Sud-Est. La surface de notre sélection représente 2,07 hectares.

Vinification & Élevage : Vinification en cuves inox thermorégulée, suivi d'un élevage en fûts de chêne français pendant 10 à 12 mois.

Note de dégustation : Robe rubis. Au nez, la cannelle et la réglisse se mêlent aux arômes de fruits rouges. La bouche est gourmande, légèrement toastée, apportant longueur et générosité.

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