

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

Premier Cru

CHAMBOLLE MUSIGNY

AOC CHAMBOLLE-MUSIGNY PREMIER CRU
LES FUÉES

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Questo vino è ottenuto da un vigneto situato alla periferia di Chambolle-Musigny, sulla Route des Grands Crus, accanto al Grand Cru Bonnes-Mares. Il vigneto giace a metà del pendio, su un sottosuolo roccioso e moderatamente profondo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a maturazione ottimale vengono trasportate in cantina, dove sono state sottoposte a un'accurata cernita prima di essere diraspate. La vinificazione si è attenuta alle pratiche tradizionali. La fermentazione è naturale e si è protratta per 18 giorni, favorita dai lieviti indigeni. Le follature sono state effettuate con delicatezza per preservare la finezza del terroir. L'affinamento è di 15 mesi in barriques di un anno, provenienti da foreste dell'Alta Borgogna.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore del vino è un'attraente tonalità di rosso. Al naso è raffinato, fresco e pieno, con sfumature sobrie e gentili di petali di rosa tipiche dei vini di Chambolle coltivati in terreni poco profondi, confettura di lamponi e violette. Al palato ha un profilo setoso, delicato e fresco, con tannini morbidi e buona acidità. Si notano note di cioccolato e ciliegia sotto spirito, marron glacé, tabacco, erica e timo. Il finale dà la sensazione di delicatezza e grande freschezza.

