

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

AOC GRAND CRU

CLOS DE VOUGEOT

AOC CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto Clos de Vougeot, piantato nel 1109 dai monaci dell'Abbazia di Citeaux, è uno dei simboli della Borgogna ed è molto ambito. Conosciuto per il suo famoso Château, è il più grande Grand Cru della Côte de Nuits. La denominazione Clos de Vougeot è suddivisa tra 80 proprietari che coltivano circa 51 ettari di vigneto. Le uve usate per questo vino provengono da due parcelle, una a ovest "Les Petits Maupertuis" e l'altra a nord "Les Dix Journaux", caratterizzate da terreni calcarei poco profondi e terreni argillosi più profondi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono raccolte e selezionate a mano una prima volta in vigna e una seconda volta in cantina. La pigiatura avviene con una percentuale significativa di grappoli interi (70%). La vinificazione si è attenuta alle pratiche tradizionali. Il vino viene affinato per 18 mesi con una percentuale del 40% di rovere nuovo proveniente dalle foreste della regione di Chatillon.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con una splendida tonalità di rosso scuro. Il bouquet, potente ma aperto, evoca aromi decisi e maschili di rovere, muschio, legno di cedro, incenso, pepe e chiodi di garofano, intervallati da delicate note floreali di violetta e da sentori fruttati di ginepro e mirtillo, accentuati da una sottile nota di tabacco Amsterdamer e corteccia d'albero. Il palato esordisce con un'esplosione fresca e vigorosa, seguita da un profilo gustativo denso e robusto. Sottili sfumature terrose emergono insieme a sapori di frutta succosa e ciliegie, culminando in una rinfrescante nota di menta piperita. È un vino straordinariamente potente, che dimostra raffinatezza, finezza ed eccellente equilibrio. Il finale è ricco e infuso con una nota salata e sentori di scorza d'arancia e liquirizia.

