

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

*Nuits-Saint-Georges*

*Premier Cru*

**CHASSAGNE-  
MONTRACHET**

CLOS SAINT-JEAN

#### VITIGNO

Chardonnay 100%

#### ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto è situato nel centro del Chassagne-Montrachet, ed il Clos Saint-Jean è uno dei Premier Cru più noti della zona. Le viti, di 40 anni, beneficiano di suolo profondo composto da marne calcaree, argilla gialla e rossa, detriti e ghiaia calcarea. Questo particolare terroir è noto per produrre vini ricchi e profondi che vantano un'incredibile opulenza.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo aver sottoposto le uve a una pressatura delicata e aver lasciato illimpidire i mosti, il processo di vinificazione è avvenuto interamente in barrique a basse temperature per favorire lo sviluppo di aromi freschi e minerali. Durante il processo di maturazione sono stati effettuati bâtonnage delicati e costanti per aumentare ulteriormente la rotondità e la ricchezza del vino. Il vino è stato affinato per 13 mesi in barrique di cui il 50% di rovere nuovo proveniente da foreste dell'Alta Borgogna, che gli hanno conferito un'elegante nota di rovere, grazie alla grana molto fine e tostatura molto leggera.

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta con una splendida tonalità giallo oro. Al naso, le note iniziali di scorza d'arancia e mandarino sono seguite da un delizioso bouquet di fiori bianchi, erba fresca e note di colonia. Il palato è ricco, generoso e lunghissimo, con note dolci e lattiginose di vaniglia, panna cotta e frutta gialla, seguite da una delicata salinità. Questo vino è destinato a maturare splendidamente grazie alla sua complessità e freschezza.

