

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

Aoc Bourgogne

SEPTEMBRE

BOURGOGNE-PINOT NOIR

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve di questo assemblaggio regionale provengono prevalentemente da due zone diverse. La maggior parte delle uve di questa cuvée proviene dalle Côtes de Beaune e dalle Côtes de Nuits. Il resto proviene dalla zona di Couchois (Côte Chalonnaise nord-occidentale), apprezzata per la sua freschezza. L'assemblaggio finale comprende anche un po' di Pinot Noir del Beaujolais per aggiungere colore e un tocco di frutta.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La maggior parte delle uve viene raccolta e selezionata a mano all'arrivo in cantina. Prima della fermentazione viene effettuata una breve macerazione a freddo per esaltare gli aromi e i sapori della frutta fresca. Metà della cuvée viene affinata in botti di rovere per aggiungere struttura e complessità. L'altra metà è affinata in vasche per garantire freschezza e carattere fruttato.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Dal colore rosso intenso, al naso è espressivo, fresco e frizzante, con aromi di ciliegie e gelatina di ribes rosso, seguiti da note di crostata di mirtilli e marzapane. Il palato è straordinariamente fresco, rotondo e ben equilibrato. Bella struttura con buona lunghezza e sfumature di rovere e cumino molto ben integrate dal legno. Un grande esempio di tipicità del Pinot Nero con grande complessità e freschezza.

