

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

*Nuits-Saint-Georges*

*Aoc Côte de Nuits-Village*

**CÔTE DE NUITS-  
VILLAGE**

LES COMBES

**VITIGNO**

Pinot Noir 100%

**ZONA DI PRODUZIONE**

La leggendaria Côte de Nuits, con la sua serie di prestigiose denominazioni che incantano il mondo, ha la meritata reputazione di produrre vini non accessibili a tutti. Tuttavia, la Côte de Nuits-Villages è la fortunata eccezione che conferma la regola. Questa cuvée Côte de Nuits-Villages proviene dalla zona di Vignotte, nel villaggio di Comblanchien, noto per le sue cave di marmo. I terreni argillo-calcarei conferiscono morbidezza e pienezza al vino.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Le uve vengono raccolte a mano, selezionate in cantina, diraspate e fermentate. Durante la fermentazione sono stati effettuati rimontaggi e follature. La macerazione dura 15 giorni, prima che il vino venga travasato e affinato per 14 mesi in botti di rovere, il 10% del quale nuovo.

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Nel calice si mostra di una tonalità di rosso violaceo intenso e brillante. L'aroma è meravigliosamente fresco, e sofisticato, tipico dei vini della Côte de Nuits, con sentori di amarena e spezie. Al palato ha una notevole consistenza vellutata, corposo e ben bilanciato tra maturità e acidità. Mostra sapori di frutta nera, prugna selvatica, corteccia, nocciola e caffè che si fondono con note di spezie, incenso, cera d'api e cioccolato fondente. Anche se i tannini sono decisi, si ammorbidiranno, evolvendosi con il tempo.

