

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



**EDOUARD DELAUNAY**

*Nuits-Saint-Georges*

*Premier Cru*

**BEAUNE**

AOC BEAUNE PREMIER CRU  
LES ÉPENOTES

#### VITIGNO

Pinot Noir 100%

#### ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto Les Épenotes è situato all'estremità meridionale di Beaune, ai piedi del pendio e adiacente a Pommard-Epenots (Les Petits Epenots), e presenta un carattere eccezionale. Il terreno è composto da marne e ciottoli calcarei. Les Épenotes, viene prodotto in stretta osservanza delle norme dell'agricoltura biologica.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano, diraspate e pigiate. La vinificazione è avvenuta in modo naturale con lieviti indigeni e quattro delicate follature. Il vino è stato affinato in barrique per 13 mesi, utilizzando botti di età compresa tra 1 e 3 anni.

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino si presenta con uno splendido colore rosso ciliegia. Al naso si percepiscono deliziosi aromi di frutta selvatica come il lampone, l'amarena, la corniola, il ribes rosso, e di confettura ancora calda. Al palato si presenta con un ingresso superbo, mostrando un eccezionale equilibrio di rotondità, eleganza, finezza e purezza. Le delicate note di lievito e fiori sono il risultato dell'influenza dei lieviti autoctoni. Il frutto è croccante, con una densità e una profondità lussuose verso il finale, combinate con tannini pepati e una piacevole acidità. Certificato biologico.

