

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

Vieilles Vignes

**CHAMBOLLE
MUSIGNY**

AOC CHAMBOLLE-MUSIGNY
LE VILLAGE

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il piccolo villaggio di Chambolle incarna l'eleganza, la profondità, la complessità, la sottigliezza e la delicatezza che la Borgogna ha da offrire. Le uve di questa cuvée provengono da quattro parcelle - Les Chardannes, Les Herbues, Les Gamaires e Aux Echanges - tutte situate nella parte nord-orientale della denominazione, ad un'altitudine compresa tra 250 e 300 metri. Il terreno argilloso calcareo è di notevole profondità in questa zona, situata ai margini della denominazione Morey-Saint-Denis. Il vino riflette la vicinanza a Morey-Saint-Denis, essendo più strutturato di molti Chambolles.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Queste uve Chambolle sono state raccolte nel momento migliore da quattro parcelle. Sono state effettuate delicate follature e delicati rimontaggi per mantenere la finezza di questo vino e mettere in risalto il suo terroir unico. Il processo di maturazione in legno si è prolungato per 18 mesi. È stata impiegata una percentuale del 40% di botti nuove, realizzate con rovere proveniente da foreste regionali della Francia centrale.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il vino ha una tonalità quasi nera. È caratterizzato da un bouquet potente e complesso di aromi che mescolano rovere, frutti neri, lamponi, legno bruciato e note tostate intrecciate a fragranze speziate come la curcuma, l'eucalipto, la menta piperita e vegetali come la foglia di ribes nero e il tabacco fresco. Il palato, ricco e audace, esordisce con una deliziosa sensazione di dolcezza. Sentori di frutta selvatica, ciliegia matura, confettura di lamponi e arancia rossa sono accompagnati da sottili tocchi di pan di zenzero e cardamomo. Il finale è vigoroso, con tannini raffinati e decisi che assicurano l'eccezionale capacità di questo vino di maturare in cantina.

