

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

Premier Cru

CHASSAGNE MONTRACHET

AOC CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU
LES BAUDINES

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto è situato all'estremità meridionale del villaggio, vicino a Santenay e sopra Les Morgeot, il vigneto beneficia di un terreno ricco di marne calcaree e dell'esposizione a sud-est. Questo particolare terroir è rinomato per le note rinfrescanti e minerali che conferisce ai vini.

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 botti 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 16 mesi in botti di cui il 33% di rovere nuovo proveniente da foreste dell'Alta Borgogna, che gli hanno conferito un'elegante nota di rovere.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel bicchiere si presenta con una splendida tonalità giallo oro. Al naso, le note iniziali di nocciola e crema di burro sono seguite da un delizioso bouquet floreale con sentori di citronella, profumato di calendula e fiori bianchi. Il palato è magnificamente fresco, con aromi di verbena e scorza di limone candito. Il vino ha una piacevole acidità, una buona salinità e sottili note di pietra focaia, mentre un accenno di frangipane aggiunge corpo a un sorso ben equilibrato. Lungo, vellutato e rinfrescante, questo vino è destinato a maturare splendidamente.

