

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

GRAND CRU

CORTON CHARLEMAGNE

AOC CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

È il più esteso dei Grand Cru di vini bianchi della Côte de Beaune e l'unico situato a nord della città di Beaune. La denominazione Corton-Charlemagne comprende la parte superiore del versante meridionale della collina di Corton. Questo vino è prodotto con uve provenienti dal climat En Charlemagne, che si estende su 17 ettari situati al confine tra Pernand-Vergelesses e Aloxe-Corton. L'esposizione è ottimale ovest-sud-ovest e le viti crescono su terreni ricchi di argilla e marna.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve, sottoposte a una prima cernita nel vigneto, vengono poi pressate delicatamente. La fermentazione è con lieviti indigeni naturalmente presenti nel mosto ed avviene in barrique. Vengono effettuati bâtonnage frequenti per tutti i primi sei mesi del processo di affinamento, seguiti poi da bâtonnage meno frequenti. Il vino è sottoposto a 14 mesi di maturazione in legno, utilizzando il 50% di rovere nuovo proveniente dalle foreste dei Vosgi e dell'Allier.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Nel calice, il colore è giallo dorato. L'aroma è elegante, intricato e opulento, con rovere elegante, note di pepe bianco fresco, brioche pralinata e mandorle tostate, seguite da sentori di frutta candita e panettone e da delicate sfumature floreali di rosa. Un inizio superbo, che mostra rotondità, profondità e dolcezza in equilibrio con una rinfrescante vena agrumata presente insieme a note che evocano l'anice e una sottile essenza di iodio. Il palato offre una piacevole pienezza e un volume, uniti a una deliziosa freschezza.

