

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

Aoc Beaune Premier Cru

Hospices de Beaune

CUVÉE ROUSSEAU-DESLANDES

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Antoine Rousseau e Barbe Deslandes fondarono nel 1645 l'Ospedale di Sainte-Trinité che successivamente viene affiliato agli Hospices de Beaune durante la Rivoluzione Francese. Questo vino proviene da tre parcelle premier cru, di cui Les Cent Vignes (1,06ha) piantata tra il 1944 e il 1958 è la principale, Montrevenots (0,71ha), affacciata su Pommard, costituisce un terzo dell'assemblaggio con vecchie vigne risalenti a prima del 1966, mentre Les Mignottes (0,42ha) completa la cuvée.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Questo vino è sapientemente vinificato dalla carismatica enologa degli Hospices de Beaune, Ludivine Griveau. Vendemmiate a mano a perfetta maturazione le uve sono sottoposte ad una scrupolosa selezione. La vinificazione si è attenuta alle pratiche tradizionali con una macerazione di 17-19 giorni, con follature e periodici rimontaggi. L'affinamento di 18 mesi in barriques nuove prima di essere consegnato a Edouard Delaunay.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Bel colore rosso scuro nel bicchiere. Un bouquet elegante, potente e complesso che unisce note fruttate di fragola selvatica, coulis di frutta, lampone e ciliegia a note più speziate dovute all'affinamento in botte, come cera d'api, torba, carbone, cedro e cioccolato. In bocca è ampio e maturo, caratterizzato da una certa dolcezza e da note di cioccolato, arancia amara, pepe di Szechuan e menta. Il vino ha una splendida struttura con un equilibrio eccezionale e una deliziosa acidità. È un vino molto complesso ed equilibrato che può essere gustato in giovane età ma ha un notevole potenziale di invecchiamento.

