

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

Aoc Meursault

Hospices de Beaune

CUVÉE LOPPIN

VITIGNO

Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE

La famiglia Loppin dal XVII secolo, è storicamente legata agli Hospices de Beaune, con donazioni che hanno contribuito alla creazione di molti vigneti. La cuvée, prodotta dagli Hospices de Beaune porta il loro nome in onore di questa lunga tradizione. I vigneti sono situati in parte nel Premier Cru Les Cras e in parte nel Meursault Village Les Criots, con esposizione sud-est. Les Cras ha un suolo argilloso-calcareo, sassoso e inclinato, che conferisce finezza, mentre Les Criots, situato alla base della collina con un maggior strato di argilla, conferisce corpo al vino.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione è effettuata dalla carismatica enologa Ludivine Griveau degli Hospices de Beaune. Le uve raccolte a mano sono sottoposte a rigoroso controllo qualitativo sul tavolo di cernita. Dopo la diraspatura avviene la macerazione di 17-19 giorni con rimontaggi e follature, e la fermentazione è in barrique. L'affinamento è poi di circa 18 mesi in barrique di rovere nuove, a cui seguono, nelle cantine della Maison Edouard Delaunay la fase finale di imbottigliamento e affinamento.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta con un brillante colore giallo oro. Al naso emergono sentori di fiori bianchi e acacia, seguiti da note pasticcere come nougatine e vaniglia. Al palato è ricco e intenso, ma conserva una fresca vitalità. Si riscontrano aromi di pasticceria, rum uvetta e un tocco di legno fresco. L'equilibrio e la persistenza sono eccezionali, con pienezza e tensione che ben rappresentano i grandi vini bianchi della Côte de Beaune.

