

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

Nuits-Saint-Georges

Premier Cru

NUITS-SAINT-GEORGES

AOC NUITS-SAINT-GEORGES PREMIER CRU
LES SAINT-GEORGES

VITIGNO

Pinot Noir 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Il vigneto si trova a sud del villaggio e il terreno, composto da argilla marrone e ciottoli, conferisce ai vini una straordinaria profondità e maturità, mantenendo al contempo una mineralità costante. Il climat "Les Saint-Georges", considerato uno dei terroir più eccezionali di Nuits-Saint-Georges, è attualmente in esame per diventare un Grand Cru.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve raccolte a maturazione ottimale vengono trasportate in cantina, dove sono state sottoposte a un'accurata cernita prima di essere diraspate. La fermentazione è naturale di alcuni giorni, favorita dai lieviti indigeni. La macerazione si è protratta per 2 settimane, con minime follature e occasionali rimontaggi. Dopo la svinatura, il vino giovane è travasato in botti di rovere provenienti dalle migliori foreste della Francia centrale. Il vino è affinato per 8 mesi prima di essere travasato e poi lasciato per altri 12 mesi a continuare l'affinamento in barrique, con metà delle quali di rovere nuovo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Splendido rosso scuro con sfumature bluastré. Il naso iniziale è molto intricato e concentrato, con fragranze di sottobosco e natura selvaggia come funghi, spugnole, muschio fresco, erica, timo, origano, pino, e sentori di frutta nera quali amarena, mirtillo, mora. Successivamente emergono sentori di fumo, caramello e incenso, seguiti da note di prodotti da forno quali vaniglia, lievito, torta moka. L'attacco in bocca è corposo, ampio e generoso. La bocca corrisponde al naso. Questo vino vanta un volume attraente e una lunghezza impressionante. La sua intensità ed espressività lo rendono un'ottima scelta per la conservazione in cantina a lungo termine.

