

EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



**EDOUARD DELAUNAY**

*Nuits-Saint-Georges*

*Aoc Bourgogne Régional*

**SEPTEMBRE**

BOURGOGNE-PINOT NOIR

**VITIGNO**

Pinot Noir 100%

**ZONA DI PRODUZIONE**

Le uve di questo assemblaggio regionale provengono prevalentemente da due zone diverse. Oltre l'80% delle uve di questa cuvée proviene dalle Côtes de Beaune e dalle Côtes de Nuits. Il resto proviene dalla zona di Couchois (Côte Chalonnaise nord-occidentale), apprezzata per la sua freschezza. L'assemblaggio finale comprende anche un po' di Pinot Noir del Beaujolais per aggiungere colore e un tocco di frutta.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

La maggior parte delle uve viene raccolta e selezionata a mano all'arrivo in cantina. Prima della fermentazione viene effettuata una breve macerazione a freddo per esaltare gli aromi e i sapori della frutta fresca. Metà della cuvée viene affinata in botti di rovere per aggiungere struttura e complessità. L'altra metà è affinata in vasche per garantire freschezza e carattere fruttato.

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Dal colore rosso intenso, al naso è espressivo, fresco e frizzante, con aromi di ciliegie e gelatina di ribes rosso, seguiti da note di crostata di mirtilli e marzapane. Il palato è straordinariamente fresco, rotondo e ben equilibrato. Bella struttura con buona lunghezza e sfumature di rovere e cumino molto ben integrate dal legno. Un grande esempio di tipicità del Pinot Nero con grande complessità e freschezza.

