

# Sigva

## Edouard Delaunay Charmont Hautes Cotes de Nuits Rouge

**Artikelnummer:** 54889

**Ursprung:** Cotes de Nuits

**Druva:** Pinot Noir

**Årgång:** 2021

**Volym:** 750 ml

**Förpackning:** Flaska

**Kategori:** Rött vin



### Smakbeskrivning:

Vacker djupröd färg. En näsa som är intensiv av aromer från röd frukt; hallon, röda vinbär, körsbär, tillsammans med djupa, kryddiga nyanser. Smaken är tilltalande med en anmärkningsvärd balans och längd, detta vin är livfullt och fräscht men ändå elegant. Den avslutas med en subtil hint av lakrits och uppfriskande mineralitet.

### Skörd/Vinifikation:

Namnet på vår "Charmont" cuvée-namn kommer från producentens familjebostad. Vinet är tillverkat av en blandning av Pinot Noir-druvor från de finaste terroirerna i Hautes-Côtes de Nuits. Druvorna kommer från gårdar belägna huvudsakligen på sluttningarna av Villars-Fontaine (50%), som ligger på samma latitud som Vosne-Romanée, från lieu-dit "Les Dames Huguettes" (33%) med utsikt över Nuits-Saint-Georges, från gårdarna belägna i Magny-les-Villiers och Villiers-la-Faye (15%), och från kullen Vergy (2%). För det mesta drar dessa områden nytta av öst-sydöstlig exponering dess höjder av 150m över byn där de drar nytta av svala nätter under hela druvornas mognadsperiod, vilket ger vinerna att de ger all sin karakteristiska renhet och friskhet.

Druvorna från varje vingård vinifieras och lagras separat. Druvorna är helt avskalade, med undantag för de från kullen Vergy (2%) som vinifieras med hjälp av hela druvklasarna. Snabb jäsnings under kontrollerade temperaturer som inte överstiger 29°C gör att vi kan bevara all friskhet som är karakteristisk för Hautes-Côtes de Nuits-viner. Mognaden sker under 9 månader på små franska ekfat.