



# MAISON EDOUARD DELAUNAY

## Gevrey-Chambertin

### Rouge, 2019

#### VIGNES

**Origine du vin :** Négoce

#### TERROIR

Le vignoble de Gevrey-Chambertin est l'un des plus vieux de Bourgogne. La culture de la vigne remonte au 1er siècle après Jésus-Christ. Dès le Ve siècle, Gevrey est recensé parmi les meilleurs vins de Bourgogne grâce notamment à l'implantation de l'abbaye de Bèze en 640. Cette cuvée est issue de multiples climats, répartis entre les villages de Gevrey-Chambertin et Brochon. Les vignes sont plantées entre 250 et 300 mètres d'altitude sur des marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges, riches en fer, venus du plateau. Ces graviers offrent au vin élégance et finesse tandis que les marnes riches de coquillages fossiles et argileuses leur donnent du corps, de la fermeté. L'exposition est idéale, principalement sud-est et est.

#### A LA VIGNE

La vendange s'est faite à parfaite maturité. Chaque parcelle qui compose la cuvée est vinifiée et élevée séparément avec de 20% à 25% de vendanges entières.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

Après une courte macération préfermentaire à froid, la vinification dure une vingtaine de jours, rythmée par des pigeages quotidiens.

#### ELEVAGE

Après 5 jours de macération finale à chaud, les vins sont entonnés et élevés en fût-1/3 de fûts neufs-pendant 16 mois avant assemblage final et mise en bouteille.

#### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Très belle couleur carmin tirant vers le noir. Le nez, fin et élégant, intense et complexe, dévoile des notes épicées -poivre-, florales -violette- et fruitées -cerise, pêche de vigne, framboise-. Attaque en bouche large et puissante. Des arômes de cerise, d'écorce d'orange, de réglisse avec un touche de poudre d'amande. Beaux tanins qui auront besoin de temps pour se fondre.

#### NOTRE ENTREPRISE

La maison Edouard Delaunay fut créée en 1893 par Edouard Delaunay. Fils d'un marchand de vin nantais, il s'installe à Dijon et Nuits-Saint-Georges en rachetant la maison du fournisseur bourguignon de son père. Au cours du 20<sup>ème</sup> siècle, la maison se développe tant en France qu'à l'export se spécialisant notamment dans la fourniture des grandes compagnies ferroviaires, maritimes et aériennes et assure la distribution de quelques grands domaines de la Côte de Nuits.

Au début des années 1990, presque un siècle après sa création, l'entreprise familiale est cédée à un négociant bourguignon.

En 2017, Laurent Delaunay, arrière petit-fils du fondateur Edouard Delaunay, rachète l'entreprise familiale avec l'ambition d'en faire une belle maison bourguignonne, à l'ancienne, centrée sur le haut de gamme et



MAISON EDOUARD DELAUNAY  
10 rue Lavoisier, 21700 NUITS ST GEORGES  
Tel. 03 80 61 53 70 - [contact@edouard-delaunay.com](mailto:contact@edouard-delaunay.com)  
[edouard-delaunay.com/](http://edouard-delaunay.com/)  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# MAISON EDOUARD DELAUNAY

## Gevrey-Chambertin

### Rouge, 2019



l'excellence principalement en Côte de Nuits et Côte de Beaune.

"Mon grand-père avait coutume de dire que la Maison Delaunay était ' la plus petite parmi les grandes Maisons '. Mon ambition est de lui redonner ce rang même si je sais que la barre est haute" - Laurent Delaunay

**Date de création/reprise** : 2017 -

MAISON EDOUARD DELAUNAY  
10 rue Lavoisier, 21700 NUITS ST GEORGES  
Tel. 03 80 61 53 70 - [contact@edouard-delaunay.com](mailto:contact@edouard-delaunay.com)  
[edouard-delaunay.com/](http://edouard-delaunay.com/)  

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.