



JOEL DELAUNAY

DOMAINE

DEPUIS 1965

METHODE TRADITIONNELLE BLANC BRUT



Région :
Vin de France



Cépage :
100 % Chardonnay



Sol :
Argile à silex



Vignoble :
En culture raisonnée



Rendement :
60 hl/ha



Vinification :
Pressurage pneumatique avec sélection des jus
Fermentation alcoolique à 16°C durant 3 semaines

Elevage :
Sur lies fines en cuves inox avant prise de mousse en février



Dégustation :
Robe or clair, belle effervescence. Nez fin et fruité. Belle tonalité florale. Bouche tendre et persistante avec une minéralité marquée.

