



JOEL DELAUNAY

DOMAINE

DEPUIS 1965

LA VOÛTE TOURAIN CHENONCEAUX BLANC



Région :

AOP Touraine - Val de Loire



Cépage :

100 % Sauvignon Blanc



Sol :

Argile à silex



Vignoble :

Parcelles en coteau classées Chenonceaux
En culture raisonnée



Rendement :

55 hl/ha



Vinification :

100% de macération pelliculaire au pressoir
pendant 20 heures
Pressurage pneumatique
Fermentation alcoolique à 16°C

Eleuage :

Sur lies fines en cuves inox avec bâton-
nage pendant 6 mois



Dégustation :

Robe cristalline, jaune pâle reflets verts.
Nez à la fois intense et élégant associant
fruits tropicaux, notes florales.

La bouche séduit par son ampleur, son
gras, sa fraîcheur et sa minéralité.

