



**JOEL DELAUNAY**

DOMAINE

DEPUIS 1965

# L'ESPRIT DES DAMES

## TOURAINES

### CHENONCEAUX

#### ROUGE



**Région :**

AOP Touraine - Val de Loire



**Cépages :**

65 % Côt  
35 % Cabernet franc



**Sol :**

Argile à silex



**Vignoble :**

Parcelles en coteau classées Chenonceaux  
En culture raisonnée



**Rendement :**

50 hl/ha



**Vinification :**

Assemblage des cépages en cuves inox  
pour macération pendant 8 jours  
Fermentation alcoolique à 25°C avec  
micro-oxygénation  
Pressurage pneumatique  
Fermentation malolactique à 22°C

**Élevage :**

Sur lies fines



**Dégustation :**

Côt et Cabernet Franc sont associés pour le meilleur dans ce vin sombre aux reflets améthyste, gorgé de senteurs de fruits rouge murs. Les arômes s'épanouissent avec intensité dans une bouche riche, suave, corsée et très longue dotée de tannins bien présents mais soyeux.

