



# 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.

