



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

Eleavage :

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.

