



# JOEL DELAUNAY

DOMAINE

DEPUIS 1965

## TOURAINE GAMAY

**Région :**

AOP Touraine - Val de Loire

**Cépage :**

100% Gamay

**Sol :**

Argile à silex

**Vignoble :**

En culture raisonnée

**Rendement :**

55 hl/ha

**Vinification :**

Macération en cuves inox entre 6 et 8 jours  
Fermentation alcoolique et malolactique à 22°C  
Pressurage pneumatique  
Soutirage

**Elevage :**

Sur lies fines

**Dégustation :**

Robe pourpre violine. Nez croquant de petits fruits rouges et noirs frais, présence florale. Un gamay généreux, gouleyant, qui met en avant un fruit très pur et jeune. On loue sa convivialité, sa gourmandise.

