



JOEL DELAUNAY

DOMAINE

DEPUIS 1965

METHODE TRADITIONNELLE ROSÉ BRUT



Région :
Vin de France



Cépages :
34% Gamay
33% Cabernet franc
33% Côt



Sol :
Argile à silex



Vignoble :
En culture raisonnée



Rendement :
55 hl/ha



Vinification :
Pressurage pneumatique avec sélection des jus
Fermentation alcoolique à 16°C durant 3 semaines

Eleavage :
Sur lies fines en cuves inox avant prise de mousse en février



Dégustation :
Robe rose orangé clair. Nez de petits fruits rouges (framboise, groseille). Bouche souple, dotée d'une effervescence agréable. On retrouve le fruit enveloppé par la fraîcheur.

