



# JOEL DELAUNAY

DOMAINE

DEPUIS 1965

## TOURAINÉ SAUVIGNON BLANC

**Région :**

AOP Touraine - Val de Loire

**Cépage :**

100% Sauvignon Blanc

**Sol :**

Argile à silex

**Vignoble :**

En culture raisonnée

**Rendement :**

60 hl/ha

**Vinification :**

30% de macération pelliculaire au pressoir pendant 12 heures  
Pressurage pneumatique  
Fermentation alcoolique à 16°C

**Elevage :**

Sur lies fines en cuves inox avec bâtonnage pendant 3 mois

**Dégustation :**

Robe or pâle. Nez à dominante fruitée (citron vert, pamplemousse, pêche de vigne), fond floral (buis). Bouche très désaltérante, qui séduit par sa fraîcheur parfaitement ajustée aux fruits. Ces derniers se prolongent en finale. Gourmand à souhait à l'apéritif ou sur les fruits de mer.

