

THIERRY DELAUNAY

Signature

LE MANOIR TOURAINÉ ROSÉ

**Région :**

AOP Touraine - Val de Loire

**Cépages :**

70% Gamay
25% Cabernet franc
5% Côt

**Rendement :**

55 hl/ha

**Vinification :**

Ce vin est issu d'une sélection par Thierry Delaunay des meilleures cuvées de Touraine rosé qui, une fois assemblées et élevées sur lies fines, expriment toutes les qualités des différents terroirs de touraine dont elles proviennent lui apportant complexité, élégance et finesse.

Fermentation alcoolique à 14°C

Pressurage pneumatique avec sélection des jus

Elevage :

Sur lies fines en cuves inox

**Dégustation :**

Robe saumon pâle. Le nez délivre de fines notes de chair de mandarine, fruits rouges, délicatement épicé. En bouche on apprécie sa précision aromatique, sa chair croquante et sa fraîcheur envahissante. Un rosé à la fois parfumé et fort bien équilibré.

