

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

Élevage :
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.

