

THIERRY DELAUNAY

Signature

THE HOLY SNAIL VAL DE LOIRE GAMAY



Région :
AOP Touraine - Val de Loire



Cépage :
100 % Gamay



Rendement :
55 hl/ha



Vinification :
Ce vin est issu d'une sélection par Thierry Delaunay des meilleures cuvées de Touraine Gamay 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.

Macération 6 à 8 jours
Fermentation alcoolique et malolactique à 22°C
Pressurage pneumatique

Elevage :
Sur lies fines en cuves inox



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.

