

THIERRY DELAUNAY

Signature

LES BATELLES

TOURAINÉ CHENONCEAUX ROUGE



Région :
AOP Touraine - Val de Loire



Cépages :
65 % Côt
35 % Cabernet franc



Rendement :
50 hl/ha



Vinification :
Ce vin est issu d'une sélection par Thierry Delaunay des meilleures cuvées de Touraine Chenonceaux rouge qui, une fois assemblées et élevées sur lies fines, expriment toutes les qualités des différents terroirs des coteaux du Cher dont elles proviennent, digne d'un grand vin rouge de Loire.

Assemblage des cépages en cuves inox pour macération pendant 8 jours Fermentation alcoolique à 25°C avec micro-oxygénation Pressurage pneumatique Fermentation malolactique à 22°C

Elevage :
Sur lies fines



Dégustation :
Côt et Cabernet Franc sont associés pour le meilleur dans ce vin sombre aux reflets améthyste, gorgé de senteurs de fruits rouge murs. Les arômes s'épanouissent avec intensité dans une bouche riche, suave, corsée et très longue dotée de tanins bien présents mais soyeux.

