



Joël Delaunay Touraine Sauvignon

Loire, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat is gematigd maritiem. De bodem bestaat uit vuursteen, klei en kiezel op een ondergrond van kalk.

VINIFICATIE: 30% van de druiven krijgt schilnweking, waarna de druiven met de pneumatische pers worden geperst. De alcoholische vergisting vindt plaats op 16°C. De wijn rijpt op de zijn gistcellen en wordt gedurende drie maanden wekelijks omgeroerd.

DRUIVEN: sauvignon blanc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Klassieke wijn. Strakdroog en mineralig met de kenmerkende tonen van tropisch fruit, buxus en vuursteen die je ook wel eens in een Pouilly-Fumé vindt.

SERVEERSUGGESTIE: Door het lichtziltige karakter is deze wijn uitermate geschikt bij oesters met citroen en fruits de mer. Maar net zo goed bij witte asperges, Crottin de Chavignol en zelfs bij sushi.

WEETJE: Het bodemtype wordt ook wel 'perruches' genoemd en is typisch voor de Touraine.



Domaine Joël Delaunay ligt in het hart van de Loire vlakbij het beroemde Château van Chenonceau, ten oosten van Tours. Het wijnhuis is al vijf generaties in het bezit van de familie Delaunay en toen Joël het in 1965 overnam, werd het naar hem vernoemd. Na afronding van zijn studie oenologie in Bordeaux, stapte ook zoon Thierry in het bedrijf en hij volgde in 2004 zijn vader op als wijnmaker. Thierry zet de familietraditie voort, maar blijft het bedrijf tegelijkertijd ontwikkelen aan de hand van de laatste inzichten en technologieën. Zijn filosofie is om wijnen te maken die een eerbetoon zijn aan het terroir en de tradities van de streek. Sinds 2006 is Domaine Delaunay duurzaam gecertificeerd en wordt er nóg meer rekening gehouden met natuurlijke factoren in en rond de wijngaard.