



Joël Delaunay Touraine Gamay

Loire, Frankrijk

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

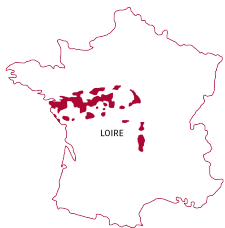
VINIFICATIE: Gedeeltelijke maceration carbonique in RVS-tanks. Alcoholische vergisting en malolactische fermentatie op 22°C.

DRUIVEN: gamay

GEUR & SMAAK: Lichtgekleurde, soepele wijn met intens fruit van frambozen, zoete kersen, aalbessen en zachte tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Perfecte wijn bij charcuterie of romige witte kazen. Ook lekker bij gebraden kip of eend.

WEETJE: De Loire is hoofdzakelijk bekend van zijn witte wijnen. Toch zijn rode druiven als cabernet franc, pinot noir en gamay volop aangeplant. De gamay is met name terug te vinden in de nabijheid van de stad Tours.



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.