



Thierry Delaunay Le Grand Ballon Gamay

Loire, Frankrijk

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

VINIFICATIE: Deze gamay wordt geselecteerd van de beste cuvées van de Touraine regio. Gemaakt volgens de macération semi-carbonique methode in roestvrijstalen tanks. De vergisting vindt plaats op op 22 graden Celsius en duurt 6-8 dagen .

DRUIVEN: gamay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

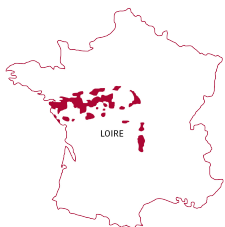
GEUR & SMAAK: Lichtvoetige wijn met uitbundige neus van rood fruit. Delicaat en zacht met een hint van kruiden.

SERVEERSUGGESTIE: Goed te combineren met gevogelte, varkenswang, kalfsoester of kazen zoals edammer en camembert.

WEETJE: Bij gamay denkt men vaak aan de Beaujolais, maar gamay staat ook aangeplant in de Loire. Zo bestaat 21% van de aanplant in Touraine uit gamay en is het de tweede rode druif van de Loire, na cabernet franc.



THIERRY
DELAUNAY
Signature



Thierry Delaunay maakt wijnen in het hart van de Loire vlakbij het beroemde Château van Chenonceau, ten oosten van Tours. Als eigenaar van Domaine Joël Delaunay is hij sinds 2003 de vijfde generatie wijnmaker in het wijnbedrijf. Thierry zet de familietraditie voort, maar blijft het bedrijf tegelijkertijd ontwikkelen aan de hand van de laatste inzichten en technologieën. Thierry was al jonge wijnmaker zeer geïnteresseerd in de vinificatie van de sauvignon blanc-druif. Onder de naam Thierry Delaunay Signature maakte hij al vroeg zijn eerste wijnen waarmee hij er op los experimenteerde. Tegenwoordig is de lijn onderdeel van het wijnhuis Domaine Joël Delaunay en omvat het verschillende soorten sauvignon blanc, chardonnay en rosé. Thierry's filosofie is om wijnen te maken die een eerbetoon zijn aan het terroir en de tradities van de streek.