



Thierry Delaunay Touraine Sauvignon Blanc

Loire, Frankrijk

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

VINIFICATIE: De druiven komen van verschillende wijngaarden in Touraine die na persing worden geblend. Vervolgens rijpt de wijn op zijn gistcellen in roestvrijstalen tanks.

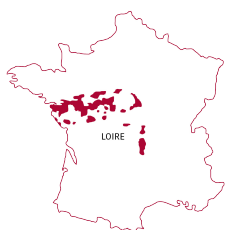
DRUIVEN: sauvignon blanc

GEUR & SMAAK: Lichtgele wijn met groene accenten. Expressief met tonen van zwarte bes, grapefruit en buxus. Door de rijping op gistcellen is de wijn vol van smaak met een klein vetje in de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Door het lichtziltige karakter is deze wijn uitermate geschikt bij oesters met citroen en fruits de mer, maar denk ook eens aan witte asperges, Crottin de Chavignol of sushi.

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

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.