

VAL DE LOIRE

Touraine Blanc SAUVIGNON



Owners/Winemakers: Marie & Thierry Delaunay

Grape Variety: Sauvignon Blanc

Vineyard: Flint-clay-stones, or "perruches"

Viticulture :

Sustainable agriculture/Ground cover/Canopy management

Yield: 60 hl / ha

Vinification:

Skin contact maceration 50%

Pneumatic pressing of grapes

Alcoholic fermentation at 16°C

Maturation:

On fine lees with weekly stirring for 3 months

Tasting Note:

Pale lemon in colour with a powerful, expressive and complex nose (exotic fruits, blackcurrant buds, grapefruit, peach) as well as some floral notes. Well-balanced, long and rich on the palate. Seductively fresh and fruity.

Drink chilled (10°C) with fish, oysters and other seafood, or as an aperitif.

Cellaring Potential: 2 years. Best drunk within a year of purchase.

Awards:

1992, 1993, 1994 : Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris / 1994 : Médaille d'Or Concours des Grands Vins de France Mâcon / Coup de cœur guide hachette 1996 / 1996 : Médaille d'Or Concours National des Vignerons Indépendants / 1997 : Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris / Médaille d'Or Concours National des Vignerons Indépendants / Médaille d'Or Concours Mondial des Vins Bruxelles / 1999 : Médaille d'Argent Concours National des Vignerons Indépendants / Médaille de Bronze Concours des Grands Vins de France Mâcon / 2000 : Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris / Liger d'Argent Angers / 2001 : Médaille d'Or Concours National des Vignerons Indépendants / Liger d'Argent Angers / 2002 : Liger d'Argent Angers / Médaille d'Or Concours Départemental / 2003 : Liger de Bronze Angers / Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris / 2004 : Liger d'Argent Angers / 2005 : Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris / 2006 : Liger d'Or Angers / Sceau de qualité international Sélections Mondiales des Vins Canada 2007 / Médaille de Bronze Concours des Grands Vins de France Mâcon / 2007 : Médaille d'Or International Wine Challenge 2008 Londres / 2008 : Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris / Médaille de Bronze Concours Départemental / Médaille de Bronze International Wine Challenge 2009 Londres / Wine Advocate : 87/100 / 2009 : Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris / Gilbert & Gaillard : 86/100 / Lys d'Argent Concours des Lys Interloire / Médaille d'Argent concours mondial du Sauvignon 2010 : Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon / Gilbert & Gaillard 90/100 2011 : Médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon / 2012 : Liger de Bronze / Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris



48, rue de la Tesnière - 41110 POUILLÉ - FRANCE
Tél : +33(0)2 54 71 45 69 - Fax : +33(0)2 54 71 55 97
contact@joeldelaunay.com

www.joeldelaunay.com