

# THIERRY DELAUNAY

*Signature*

## LE GRAND BALLON

### VAL DE LOIRE GAMAY

**Région :**

IGP – Val de Loire

**Cépage :**

100 % Gamay

**Rendement :**

60 hl/ha

**Vinification :**

Ce vin est issu d'une sélection par Thierry Delaunay des meilleures cuvées de Gamay du Val de Loire qui, une fois assemblées et élevées sur lies fines, expriment toutes les qualités des différents terroirs dont elles proviennent apportant au Gamay complexité, élégance et finesse.

Macération 6 à 8 jours

Fermentation alcoolique et malolactique à 22°C

Pressurage pneumatique

**Elevage :**

Sur lies fines en cuves inox

**Dégustation :**

Robe pourpre violine. Nez croquant de petits fruits rouges et noirs frais, présence florale. Un Gamay généreux, gouleyant, qui met en avant un fruit très pur et jeune. On loue sa convivialité, sa gourmandise.

