

éros



Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

Rosé

Amour du fruit !

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Terroir : En forte pente sur sols graveleux argilo-siliceux

Cépages : 30 % Merlot
30 % Tannat
25 % Cabernet franc
15 % Syrah

Vinification et Elevage

Vendanges de nuit. Égrappage et pressurage direct afin d'obtenir un jus clair et aromatique (rosé de pressurage). Assemblage avant fermentation. Suivi strict de la fermentation et régulation des températures par le froid. Élevage pendant 4 mois en cuve. Filtration, mise en bouteille.

Commentaire de dégustation

Eros possède une robe rose orangée, saumonée. Le nez est plaisant et évoque un panier de fruits frais (gariguettes, framboise). En bouche l'attaque est souple, fraîche et très parfumée. C'est un vin bien équilibré garant d'un ensemble harmonieux et gourmand.

Accompagnement

Agréable en toute saison à l'apéritif, il accompagnera idéalement vos charcuteries, salades variées, cuisine d'été, les pizzas...



SARL JOY SELECTION - 32110 PANJAS – France - Tél : +33 (5) 62 09 03 20 - Fax : +33 (5) 62 69 04 46

Email: contact@domaine-joy.com - Web: www.domaine-joy.com - Domaine de Joy

SIRET: 487 769 00013 – TVA: FR42487769069 – ACCISE: FR006581E0019



DOMAINE DE
JOY