



Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

Ode à la Joie

Blanc demi-sec

Notes de fruit !

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Terroir : Plateaux et coteaux argilo-siliceux exposés plein sud

Cépages : 70% Petit Manseng, 30% Colombard

Vinification et Elevage

Vendanges mécaniques de nuit mi-septembre pour le Colombard et fin octobre pour le petit Manseng. Égrappage. Macération pelliculaire à froid pour le Colombard de 8 à 15h. Pressurage à basse pression puis assemblage. Les cépages fermentent en cuve à 18°C (pour 90% de la cuvée) et en barriques pour 10%. Blocage de la fermentation par le froid lorsque l'équilibre alcool / sucre / acidité est atteint. Élevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille.

Commentaire de dégustation

Cette cuvée Ode à la Joie offre une robe jaune claire. Au nez, des arômes d'abricots murs apparaissent ainsi qu'une légère pointe d'épices et de vanille. En bouche, l'attaque est riche et le léger élevage en fûts apporte du gras. L'équilibre sucre/ acidité étant bien maîtrisé, la finale conserve une belle fraîcheur pour ce vin tout en douceur.

Accompagnement

Dans un style à la fois dense et nerveux, il est parfait à l'apéritif. Cette cuvée se mariera aussi admirablement bien avec un foie gras poêlé, une viande blanche rôtie, un poisson grillé, une poêlée de Saint Jacques, un plat sucré salé...

Sucre résiduel : 20 grammes



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