



Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

Sauvignon Blanc

Blanc Sec

Compagnon idéal

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Terroirs : Plateaux graveleux pour le Sauvignon.

Cépages : Sauvignon Blanc 100 %

Vinification et Elevage

Vendanges mécaniques de nuit mi-septembre pour le sauvignon blanc. Égrappage. Macération pelliculaire à froid de 8 à 15h puis pressurage à basse pression. Fermentation en cuve à 18°C. Élevage en cuve sur lies fines pendant 4 mois. Remontage des lies pour une meilleure extraction des arômes. Assemblage, filtration et mise en bouteille.

Commentaire de dégustation

Robe or pâle, légèrement dorée. Le nez est engageant, aux accents de citron vert, de buis, de fruits blancs avec de belles touches épicées. En bouche, ce vin fait preuve d'une belle rondeur. La matière est opulente et la finale se termine sur un bel équilibre entre le fruité et l'acidulée.

Accompagnement : L'élégance et la typicité du sauvignon blanc, font de ce Côtes de Gascogne un compagnon idéal pour vos repas entre amis. A déguster en apéritif, sur une soupe de poissons, du saumon fumé, des sushis, une cuisine épicée...



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