



Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

Blanc Moelleux

Une palette d'agrumes !

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Terroirs : Plateaux limono-siliceux pour le Gros Manseng.

Cépages : 100 % Gros Manseng

Vinification et Elevage

Vendanges de nuit mi-octobre. Égrappage. Macération pelliculaire à froid de 8 à 15h puis pressurage à basse pression. Élevage en cuve sur lies fines pendant 4 mois. Bâtonnage des lies pour une meilleure extraction des arômes. Elevage en barriques durant plusieurs mois. Assemblage, filtration et mise en bouteille.

Commentaire de dégustation

La cuvée « Joÿ Inédit » est une vraie découverte de saveurs. Une robe jaune pâle brillante et éclatante avec un nez d'agrumes (mandarine, citron vert) et de brugnons blancs. Un vin souple et ample en bouche où l'on retrouve des notes d'orange et d'abricot frais.

Accompagnement

« Joÿ Inédit » est un vin très désaltérant. Il se déguste aussi bien en apéritif, sur des salades variées ou avec une entrée exotique. Un fromage à pâte dure se mariera très bien avec ce vin.

A savourer tout au long de l'année...



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 – www.joy-armagnac.com - Domaine de Joy
SIRET: 487 769 00013 – TVA: FR42487769069 – ACCISE: FR006581E0019



DOMAINE DE
JOÿ