

naturellement.

# Joy



PRODUITE EN CONVERSION VERS  
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



*Blanc Moelleux*

**Appellation** : IGP Côtes de Gascogne

**Terroirs** : Coteaux plein Sud d'argile

**Cépages** : 60 % Gros Manseng  
40% Petit Manseng

### Vinification et Elevage

Pressurage direct, assemblage des cépages en cuve, débourbage statique puis vinification de levures sélectionnées. Température de 18° à 22° c. Collage des protéines en cours de vinification à la bentonite. Sulfitage 7g/Hl en fin. Stabulation sur lies durant l'hiver puis filtration légère avant mise.

### Commentaire de dégustation

Gourmand et rond, cette cuvée vous offre une belle robe dorée. Le nez est citronné et de senteurs de verveine. Une bouche ample avec une belle fraîcheur sur des notes d'abricot frais et de raisin.

### Accompagnement

Cette cuvée se savourera aussi bien en apéritif, sur une poêlée de foie gras ou sur un dessert frais de fruits.

**Sucre résiduel** : 55 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](mailto:contact@domaine-joy.com) - Web: [www.domaine-joy.com](http://www.domaine-joy.com) - Domaine de Joy

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



DOMAINE DE  
JOY