

naturellement.

# Joy



PRODUITE EN CONVERSION VERS  
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Rosé

**Appellation** : IGP Côtes de Gascogne

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

**Cépages** : 80% Cabernet Sauvignon  
20 % Cabernet Franc

### Vinification et Elevage

Pressurage direct, assemblage des cépages en cuve, débouillage statique puis vinification de levures sélectionnées. Température de 17° à 20° c. Collage des protéines en cours de vinification à la bentonite. Sulfitage 4,5g/Hl en fin. Stabulation sur lies durant l'hiver puis filtration légère avant mise.

### Commentaire de dégustation

« Naturellement Joy Rosé » possède une belle robe rosée. Le nez est plaisant accentué sur la fraise fraîche et la banane. Une bouche peu acide légèrement poivrée qui révèle la douceur de la mûre.

### Accompagnement

C'est le plaisir de se retrouver autour d'un barbecue entre amis. Il se savoure accompagné de charcuteries ou d'une viande légère. A apprécier 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](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**