

naturellement • •
Joy



PRODUITE EN CONVERSION VERS
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Rouge

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Terroirs : Coteaux plein Sud d'argile

Cépages : 75% Merlot

25% Cabernet Sauvignon

Vinification et Elevage

Encuvage après éraflage total à la parcelle, fermentation spontanée en levures indigènes, température entre 19 et 26°C. 8 jours de macération sous marc, puis écoulage, séparation des jus de presse et de goutte. Fermentation malolactique naturelle après écoulage et maintien des températures à 20°C. Sulfitage 4g/Hl en fin. Stabulation sur lies durant l'hiver puis filtration légère avant mise.

Commentaire de dégustation

Une belle robe rouge avec un nez de bourgeon de cassis et de framboise. Une bouche souple et fruitée dominée par la framboise et la mûre fraîche. Un vrai régal pour nos papilles !

Accompagnement

Cette cuvée accompagnera vos plats d'été comme d'hiver : viandes rouges, pot au feu, barbecues, ...
Egalement à déguster en apéritif ou sur un dessert tout en chocolat.



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