

naturellement.

# Joÿ



PRODUITE EN CONVERSION VERS  
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



*Blanc Sec*

**Appellation :** IGP Côtes de Gascogne

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

**Cépages :** 62 % Colombard

33 % Ugni Blanc

5% Gros Manseng

### Vinification et Elevage

Pressurage direct, débourage 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 Joÿ » offre une belle robe dorée. Un nez très floral sur des senteurs de pêches blanches. Une belle longueur en bouche qui amène sur des notes d'ananas et de pamplemousse.

### Accompagnement

Cette cuvée sec accompagnera vos plateaux de fruits de mer, vos plats de poissons grillés ou tout simplement en apéritif !

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  
**JOÿ**