



Domaine certifié  
Haute Valeur Environnementale  
depuis 2019

# Oh de Joy!

Le vin haut en couleurs

*Blanc Moelleux*  
**Fraîcheur sucrée !**

**Appellation** : IGP Côtes de Gascogne

**Terroir** : Plateaux aux sols graveleux limono-siliceux

**Cépage** : 100% Gros Manseng

## Vinification et Elevage

Vendanges mécaniques fin octobre. Egrappage, pressurage puis fermentation en cuve avec une maîtrise stricte des températures. Blocage de la fermentation par le froid lorsque l'équilibre alcool / sucre / acidité est atteint.

Élevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille.



**Bag In Box 3 litres**

## Commentaire de dégustation

Cette cuvée possède une belle robe jaune aux reflets dorés. Le nez est explosif sur des notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). En bouche, l'équilibre sucre / acidité est parfait rendant ce vin frais, aérien et gourmand.

## Accompagnement

Ce vin contrasté, élégant et racé sera parfait en apéritif, sur un toast de foie gras et sa confiture d'oignon, un fromage bleu, une tarte tatin, une salade de fruit frais... Il est devenu incontournable pour vos belles soirées.

**Sucre résiduel** : 45 grammes