

l'Envie



Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

Blanc Sec

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Terroirs : Coteaux argilo-siliceux exposés plein sud pour le colombard et l'ugni blanc et plateaux limono-siliceux pour le Gros Manseng.

Cépages : Colombard
Gros Manseng
Ugni Blanc

Vinification et Elevage

Vendanges mécaniques de nuit mi-septembre pour l'Ugni blanc, le Colombard et mi-octobre pour le gros Manseng. Égrappage. Macération pelliculaire à froid de 8 à 15h puis pressurage à basse pression. Les cépages fermentent séparément en cuve à 18°C. Macération de bourbes de Colombard et d'Ugni blanc (30% de la cuvée).

Élevage en cuve sur lies fines pendant 4 mois. Remontage des lies pour une meilleure extraction des arômes. Assemblage, filtration et mise en bouteille.

Commentaire de dégustation

Envie de Joy offre une robe pâle aux reflets vert clair. Au nez, la cuvée présente des notes d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fruits exotiques (litchi). En bouche, le vin est gras, rond, ample et se termine sur une belle longueur délicieusement fruitée.

Accompagnement

L'Envie de JOY est un vin de gastronomie, à déguster sur des poissons grillés, du fromage frais, des fruits de mer ou bien en apéritif.



SAS 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