



Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019



Moelleux

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Terroir : Coteaux argilo-siliceux avec des petites graves exposés plein sud

Cépage : Petit 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.

Commentaire de dégustation

Grains de Joie offre une robe jaune dorée. Le nez présente des notes gourmandes de miel, pâte de coing et litchi. La bouche, ample et onctueuse, conserve un bel équilibre sucre / acidité et nous transporte en douceur vers une finale suave et raffinée.

Accompagnement

A déguster seul en apéritif, il se mariera également très bien avec une escalope de foie gras, un Roquefort ou un crumble pomme/poire.

Sucre résiduel : 70 grammes.

