



Blanc Sec

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Cépages : Sauvignon

Gros manseng

Vinification et Elevage

Vendanges mécaniques de nuit mi-septembre pour le Sauvignon blanc 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.

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

Ce vin limpide et brillant aux nuances claires reflète la lumière à travers le verre. Au nez un intense mélange de fruits mûrs nous enivre, de l'ananas à la pêche en passant par l'abricot pour finir sur une note citronnée. En bouche l'attaque est souple puis équilibrée, riche en saveurs. Les avis seront unanimes pour apprécier gustativement la douceur de vivre de la vie en JOY.

Accompagnement

La Vie en JOY se déguste pleinement en apéritif, avec des feuilletés, des viandes blanches (poulet en sauce, veau milanaise, blanquette de veau), jusqu'au fromage (à pâte molle type brie). Des accords gagnants pour prendre la vie du côté JOY !

