

naturellement.

Joy



PRODUITE EN CONVERSION VERS
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Blanc Moelleux

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Terroirs : Coteaux plein Sud d'argile

Cépages : Gros Manseng

Vinification et Elevage

Pressurage direct, assemblage des cépages en cuve, débourage statique puis vinification de levures sélectionnées. Température de 18° à 22° c. Collage des protéines en cours de vinification à la bentonite. Sulfitage 7g/Hl en fin. Stabulation sur lies durant l'hiver puis filtration légère avant mise.

Commentaire de dégustation

Gourmand et rond, cette cuvée vous offre une belle robe dorée. Le nez est citronné et de senteurs de verveine. Une bouche ample avec une belle fraîcheur sur des notes d'abricot frais et de raisin.

Accompagnement

Cette cuvée se savourera aussi bien en apéritif, sur une poêlée de foie gras ou sur un dessert frais de fruits.

Sucre résiduel : 55 grammes

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 - Web: www.domaine-joy.com - Domaine de Joy

SIRET: 487 769 00013 - TVA: FR42487769069 - ACCISE: FR006581E0019



DOMAINE DE
JOY