l'Eclat

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
Ugni Blanc
Gros Manseng
Sauvignon Blanc



Vinification et Elevage

Vendanges mécaniques de nuit mi-septembre pour l'Ugni blanc, le Colombard et 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

La cuvée l'Eclat offre une robe pâle aux reflets verts. Le nez frais et fruité présente des notes d'agrumes (pamplemousse, citron). En bouche, le vin est frais, rond et floral. Il est facile à boire et se termine sur des notes délicieusement fruitées.

Accompagnement

L'Eclat du domaine de Joÿ est un vin de plaisir à boire jeune, entre amis, à l'apéritif, sur des fruits de mer et crustacés, des poissons grillés, du Comté, des fromages de chèvres frais...

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