l'Insolent

Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

Rouge



Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Cépages : Merlot
Cabernet sauvignon
Syrah

Vinification et Elevage

Après une courte macération pré fermentaire, l'extraction est assurée par des remontages légers. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 26°c.
Fermentation malolactique naturelle. La macération totale n'excède jamais 12 jours pour favoriser la rondeur et l'expression du fruit. Elever en en cuve exclusivement. La mise en bouteille est précoce pour rester au plus près du fruité du raisin.

Commentaire de dégustation

Rond et gourmand, ce vin d'expression moderne est bien équilibré, avec des arômes de fruits rouges et d'épices fraîches. La finale élégante et aérienne assure une grande digestibilité à l'ensemble.

Accompagnement

Ce vin pourra être dégusté seul dès l'apéritif. Il accompagne avec gourmandise tous les plats qui font les bons moments de la vie : barbecue, pizza ou plateau de charcuteries, …

Température de service : 14/16°c

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