JOŸ

Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019



Joÿ Brut Blanc

Terroir : Plateaux graveleux

Cépage : Sauvignon blanc

Vinification et Elevage

Vendanges mécaniques de nuit mi-septembre. Égrappage. Macération pelliculaire à froid de 8 à 15h puis pressurage à basse pression. Fermentation en cuve à 18°C. Élevage en cuve sur lies fines pendant 4 mois. Remontage des lies pour une meilleure extraction des arômes. Filtration, adjonction de gaz carbonique et mise en bouteille.

Commentaire de dégustation

Ce brut se caractérise par une très belle robe jaune pâle presque argentée accompagnée de bulles fines et discrètes. L'élégance du Sauvignon amène l'équilibre et la fraîcheur dévoilant ainsi des notes d'ananas, de mangue et d'abricot frais.

Accompagnement

A savourer en apéritif, en cocktail, sur des desserts aux fruits ou tout au long de la soirée.

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