Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

JOŸ

Joÿ Brut Rosé



Terroir : Plateaux graveleux

Cépages : Merlot
Tannat
Cabernet franc
Syrah

Vinification et Elevage

Vendanges de nuit. Égrappage et pressurage direct afin d'obtenir un jus clair et aromatique (rosé de pressurage). Assemblage avant fermentation. Suivi strict de la fermentation et régulation des températures par le froid. Filtration, adjonction de gaz carbonique et mise en bouteille.

Commentaire de dégustation

Ce brut rosé se caractérise par une très belle robe rose saumonée accompagnée de bulles fines et discrètes. Au nez, il se caractérise par des notes de fraises, framboises, cassis. L'attaque est tendue sur le pamplemousse et le citron vert. En bouche, on retrouve des notes de fruits des bois. La finale est fraiche et élégante.

Accompagnement

A savourer en apéritif, en cocktail, sur des desserts aux fruits rouges 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