Rouge

Cépages : Merlot

Cabernet Sauvignon



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. Elevage en barrique sur 30% de la cuvée. Assemblage, légère filtration et mise en bouteille.

Commentaire de dégustation

Cette cuvée atypique en Gascogne offre une belle complexité et intensité au nez, avec de la rondeur et de la fraicheur en bouche.
Cet assemblage donne un vin élégant et délicat sur des notes de fruits rouges.

Accompagnement

La Vie en Joÿ Rouge s'accompagnera parfaitement avec un magret de canard, une entrecôte, un fromage de caractère ou bien un dessert chocolaté.

Température de service : 14/16°c

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 – www.joy-armagnac .com - Domaine de Joy
SIRET: 487 769 00013 – TVA: FR42487769069 – ACCISE: FR006581E0019