naturellement Joÿ

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Blanc Sec

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Terroirs : Coteaux plein Sud d'argile

Cépages : Colombard
Gros Manseng

Vinification et Elevage

Pressurage direct, débourbage statique puis vinification de levures sélectionnées. Température de 17° à 20° c. Collage des protéines en cours de vinification à la bentonite. Sulfitage 4,5g/Hl en fin. Stabulation sur lies durant l'hiver puis filtration légère avant mise.

Commentaire de dégustation

« Naturellement Joÿ » offre une belle robe dorée. Un nez très floral sur des senteurs de pêches blanches. Une belle longueur en bouche qui amène sur des notes d'ananas et de pamplemousse.

Accompagnement

Cette cuvée accompagnera vos plateaux de fruits de mer, vos plats de poissons grillés ou tout simplement en apéritif !

SAS JOY SELECTION - 32110 PANJAS – France - Tél : +33 (5) 62 09 03 20
Email: contact@domaine-joy.com - Web: www.domaine-joy.com - Domaine de Joy
SIRET: 487 769 00013 – TVA: FR42487769069 – ACCISE: FR006581E0019

DOMAINE DE JOY