Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

St. André

Blanc Moelleux

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Terroir : Plateaux aux sols graveleux limono-siliceux

Cépage : Gros Manseng



Vinification et Elevage

Vendanges mécaniques fin octobre. Egrappage, pressurage puis fermentation en cuve avec une maîtrise stricte des températures. Blocage de la fermentation par le froid lorsque l'équilibre alcool / sucre / acidité est atteint.
Élevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille.

Commentaire de dégustation

Le Saint-André possède une belle robe jaune aux reflets dorés. Le nez est explosif sur des notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). En bouche, l'équilibre sucre / acidité est parfait rendant ce vin frais, aérien et gourmand.

Accompagnement

Ce vin contrasté, élégant et racé sera parfait en apéritif, sur un toast de foie gras et sa confiture d'oignon, un fromage bleu, une tarte tatin, une salade de fruit frais... Il est devenu incontournable pour vos belles soirées.

Sucre résiduel : 35 grammes

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