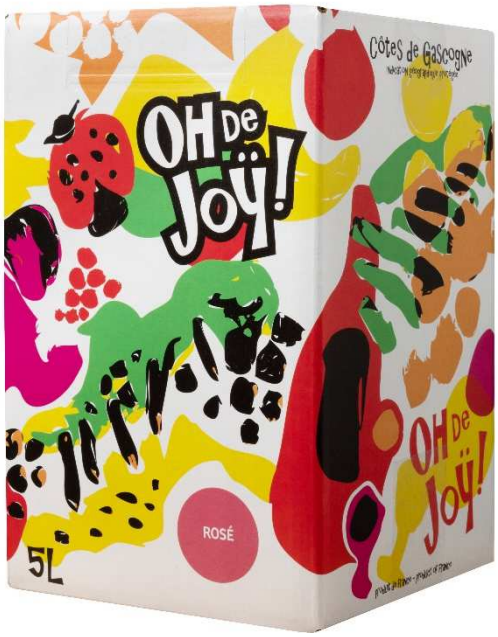
Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

Rosé



Bag In Box 5 litres

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Terroir : En forte pente sur sols graveleux argilo-siliceux

Cépages : Syrah
Merlot
Cabernet franc
Tannat

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. Élevage pendant 4 mois en cuve. Filtration, mise en bouteille.

Commentaire de dégustation

« Oh de Joy rosé » possède une robe rose orangée, saumonée. Le nez est plaisant et évoque un panier de fruits frais (gariguette, framboise). En bouche l'attaque est souple, fraiche et très parfumée. C'est un vin bien équilibré garant d'un ensemble harmonieux et gourmand.

Accompagnement

Agréable en toute saison à l'apéritif, il accompagnera idéalement vos charcuteries, salades variées, cuisine d'été, les pizzas…

SAS 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