Domaine certifié
Haute Valeur Environnementale
depuis 2019

Rouge



Bag In Box 5 litres

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

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. Elever en en cuve exclusivement. La mise en bouteille est précoce pour rester au plus près du fruité du raisin.

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 gourmand et élégant sur des notes de fruits rouges et d'épices fraiches.

Accompagnement

Il accompagne à merveille un apéritif dinatoire entre amis ou en famille, tous les plats d'été, une salade de saison, toutes les charcuteries…

Que du bonheur !

Température de service : 14/16°c

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