Domaine de Joy
L'Eclat - blanc



Le domaine de Joy se situe à Panjas dans le Gers, au cœur de la Gascogne. Joy est avant tout un domaine familial avec des valeurs, un savoir-faire,un engagement à respecter la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la ressource en eau. Depuis quatre generations, la famille Gessler a su créer un esprit d'équipe et un réel dynamisme au quotidien.

TERROIR : IGP Côtes de Gascogne 11.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Colombard, ugni blanc, gros manseng, sauvignon blanc.

VINIFICATION : Vendanges mécaniques de nuit mi-septembre pour l'ugni blanc, le colombard et le sauvignon blanc et mi-octobre pour le gros manseng. Egrappage. Macération pelliculaire à froid de 8 à 15h puis pressurage à basse pression. Les cépages fermentent séparément en cuve à 18°C.
Élevage en cuve sur lies fines pendant 4 mois. Remontage des lies pour une meilleure extraction des arômes. Assemblage, filtration et mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température de 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : Vin de plaisir à boire jeune, à l'apéritif, sur des fruits de mer et crustacés, des poissons grillés, du Comté, des fromages de chèvre frais.

GARDE : 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe pâle aux reflets verts. Le nez frais et fruité présente des notes d'agrumes (pamplemousse, citron). En bouche, le vin est frais, rond et floral. Se termine sur des notes délicieusement fruitées.