Domaine de Joy
St André - 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) : 100% gros manseng.

VINIFICATION : 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.

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

ACCORDS METS ET VIN : En apéritif, sur un foie gras, un fromage à pâte persillée ou une tarte abricot/mirabelles.

GARDE : 2 ans.

SPÉCIFICITÉS : Belle robe jaune aux reflets dorés. Le nez est explosif sur des notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). La bouche, ample et onctueuse, conserve un bel l'équilibre sucre/acidité et nous transporte en douceur vers une finale suave et raffinée.