



Présentation

JOY'S évoque le mythe de la fontaine de jouvence et invite à un retour à la naturalité. Son flacon aux formes voluptueuses rappelle l'élégance que l'on retrouve au palais avec des notes gourmandes de fraise et de cerise. Son bouchon de verre aux reflets irisés créent un jeu de lumière qui subliment ce rosé. Issu de vignobles en agriculture biologique, ce Languedoc est un assemblage de cépages emblématiques du sud de la France : Syrah, Grenache et Cinsault.



Vinification & élevage

Les différents cépages sont récoltés séparément dans l'objectif d'arriver à l'optimum de maturité pour chacun. Les vinifications sont de fait réglées de façon à respecter les caractéristiques propres des cépages et les capacités des terroirs.

Suite à des vendanges manuelles et très matinales lorsque la température extérieure est encore fraîche, ce rosé est élaboré par saignée. Les grappes sont mises entières à macérer dans une cuve et l'extraction du jus est effectuée après une courte macération, lorsque la couleur a atteint le niveau souhaité. La fermentation alcoolique se déroule en phase liquide sous contrôle des températures, afin de développer le maximum d'arômes. Une partie de ce vin à été vinifié en barriques. De manière à garder toute sa fraîcheur et son acidité naturelle, aucune fermentation malolactique n'a lieu et le vin est embouteillé rapidement.



Notes de dégustation

Rosé élégant doté d'une belle couleur rose brillant.

Au nez, l'intensité du fruit met en avant des arômes complexes de fraise et de cerise, avec quelques notes de réglisse.

L'ampleur et la rondeur étonnantes en bouche sont équilibrées par la fraîcheur de cette cuvée.

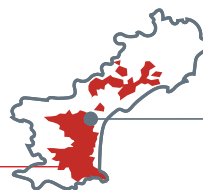
Vive et élégante, la finale persiste sur des notes de petits fruits rouges.

A servir à 10°C en accompagnement de poissons et viandes grillées, salades méditerranéennes.



Encépagement

Grenache, Syrah, Cinsault



Languedoc

Narbonne

