

Domaine de Joy Eros Rose Вино Домэн де Жой Эрос Розе, розовое полусухое

Страна: Франция

Регион: Кот де Гасконь

Производитель: Domain de Joy

Сорта винограда: Сира, Мерло, Каберне Фран, Таннат

Крепость: 12,5 % об.

Выдержка: 4 месяца на дрожжевом осадке в чанах из нержавеющей стали

Цвет: светло-клубничный

Аромат: элегантный, утонченный, с оттенками вишни, малины, клубники, барбариса и цветочными нюансами.

Вкус: освежающий, сбалансированный, с тонами красных ягод и фруктов, легкой минеральностью и сбалансированной кислотностью в послевкусии.

Температура подачи: 8-10 °C

Рекомендации по употреблению: прекрасно в качестве аперитива, отлично сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктов и белого мяса, также подойдет к пицце и салатам.



DOMAINE DE
JOY

Расположенный в самом сердце Гаскони, точнее в городе Панджас (Герс), Domaine обрабатывает 170 гектаров виноградных лоз (10% из которых посвящены дистилляции наших арманьяков) на типичном терруаре Bas Armagnac. Он в основном состоит из глинисто-кремнистых почв и рыхлых песков. Большинство участков выигрывают от южной экспозиции, способствующей естественному развитию винограда.

Domaine de Joy расположен в океаническом климате, приносящем дождь для свежести и аромата наших вин и влияние Пиренеев в конце сезона для зрелости винограда.

Мы работаем с лозами, которым более 15 лет. Сорта винограда наших белых вин состоят из дюжины сортов винограда, типичных для Гаскони: Коломбар, Уни Блан и Грос Мансенг. Они представляют большую часть поля.

Наши красные и розовые вина производятся из сортов винограда Мерло, Каберне Совиньон и Таннат. За дистилляцию наших Арманьяков удостоены чести 3 сорта винограда: Ugni Blanc, Вассо и Folle Blanche, которые отличаются гибкостью и элегантностью Armagnacs.