

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

ANNE DE JOYEUSE Alta



Couleur : Rosé

Cépages : 60% Malbec, 20% Syrah et 20% Cinsault

Millésime : 2025

Prix indicatif : 10,90€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Chaque cépage est vinifié séparément avec un pressurage direct, suivi d'une fermentation contrôlée à 15°C. Les différents cépages sont ensuite assemblés.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 80 000 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Limpide et claire

Nez : Bouquet d'agrumes, notes de pamplemousse

Bouche : Légère, subtile, fraîche et élégante

SERVICE

Température : 8°C

Accords mets et vins : Apéritif, salade cocktail, mets asiatiques tels que la cuisine thaï, tapas

Conditionnements : 75 cl / 150 cl



OUSTAL ANNE DE JOYEUSE - 34 promenade du Tivoli - 11300 LIMOUX
+33 (0)4 68 74 79 40 - aurelie.saez@cave-adj.com - annedejoyeuse.fr