



## LE JOLY BLANC 2013

AOC LANGUEDOC  
80% Grenache blanc, 20% Roussanne  
Degré : 13,5% vol.  
Vendanges manuelles  
Elevage : 8 mois en cuves  
Garde : de 1 à 4 ans après la récolte  
Servir entre 10°C et 12°C

Sa robe jaune pâle est auréolée de reflets argentés et brillants.

Le nez, extrêmement intense, laisse exploser des arômes de fruits à chair jaune et de fleurs blanches, complétés par des notes beurrées.

Sa matière et sa rondeur en bouche laissent une sensation persistante de velouté, de fruité et de fraîcheur.

**Accords Mets & Vins :** Le Joly blanc fait partie de ces vins qui ont la capacité de pouvoir s'accommoder à un repas, du début à la fin.

En apéritif, il se déguste accompagné de toasts de saumon fumé ou encore d'une tapenade d'olives vertes. Pendant le repas, un plateau de fruits de mer ou une dorade grillée apprécieront son côté rond et frais.

Enfin, osez l'associer en dessert avec une mousse à la poire, vous serez agréablement surpris.



Vin biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01

\* *Sud de France*

Signature Bio : Médaille de Bronze

Note de dégustation Jancis Robinson : 16/20



Guide Gilbert & Gaillard 2015 : médaille d'Or (87/100)

Virgile Joly & Cie, 6 Bis Place de la Fontaine, 34725 Saint- Saturnin de Lucian - France  
Tel: +33 (0)4 67 44 52 21 - Fax: +33 (0)4 99 91 09 69 - Email: [virgile.joly@orange.fr](mailto:virgile.joly@orange.fr)  
[www.domainevirgilejoly.com](http://www.domainevirgilejoly.com)