

## « **Virgile** » Blanc 2002 VIN de PAYS de L'HERAULT

**Cépage :** 100% Grenache blanc

**Vinification et élevage** de 9 mois en fûts de chêne de 500 l.

**Présentation :**

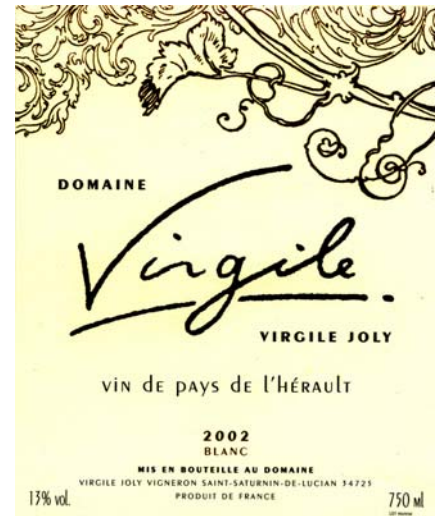
Caisses bois de 12 bouteilles 0.75l dans un papier de soie crème

**A proposer :** à partir de juin 2004

**A garder :** 5 ans

**Température de service :** à partir de 11°C

**Service :** Légère aération



Commentaires réalisés en janvier 2004 par le sommelier **Fabrice LANGLOIS**

Ce vin blanc présente une belle couleur jaune pâle aux reflets verts, limpide et brillant, ses larmes sont longues et grasses.

Le premier nez est délicat sur les épices, le poivre blanc. Le deuxième nez évolue sur des fleurs jaunes comme le tilleul net et pur.

L'attaque est souple, l'évolution ronde et la finale fraîche. La rétro-olfaction est sur les fruits secs et un boisé très fin et bien intégré.

La persistance reflète une minéralité impressionnante.

Ce vin sera parfait pour mettre en valeur des plats au caractère marqué par la méditerranée.

**A proposer sur :** Soupe de Pêche de roche et sa rouille

**A la recherche de l'accord parfait :**

Salade de cèpes poêlés, pignons de pin et croûtons.

*Où le gras du vin soutient les saveurs de l'ail et s'harmonise à la texture des cèpes. Le tout stimulé par le croquant des pignons rôtis et le croustillant des croûtons.*