

« **Virgile** » Blanc 2003 VIN de PAYS de L'HERAULT

Cépage : 100% Grenache blanc

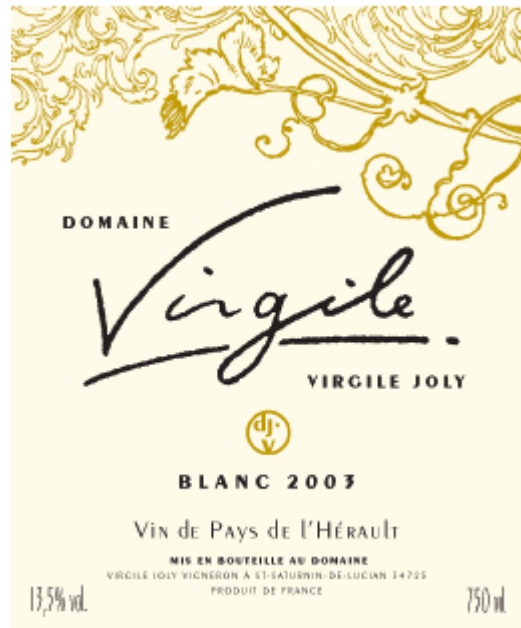
Vinification et élevage de 9 mois en fûts de chêne de 500 l.

A proposer : dès maintenant

A garder : 5 ans

Service : Légère aération

Température de service : à partir de 11°C



Commentaires réalisés en février 2006 par le sommelier **Fabrice LANGLOIS**

Ce vin blanc présente une belle couleur or blanc aux reflets jaune paille, limpide et brillant et ses larmes sont grasses.

Le premier nez est pur sur le fruit blanc, les fleurs blanches, la mie de pain et l'anis.

L'attaque est souple, l'évolution ronde et la finale vive. La rétro olfaction est sur les fruits blancs et le fenouil sauvage. La finale est mure et acidulée à la fois.

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

A proposer sur : Tellines à l'ail ; Boulgour façon Taboulé à l'huile d'argan.