



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE BLANC 2004

Vin de Pays de l'Hérault, Agriculture biologique certifiée
100 % grenache blanc
Température de service entre 11 et 14°C
Garde : de 5 à 10 ans après la récolte
Elevage : 12 mois cuve puis 18 mois barriques
Degrés : 13.5°

VIRGILE est un vin blanc de grande classe, robe aux éclats d'or, rond et minéral, aux parfums de pain d'épice, de beurre, de noisette, de fleurs blanches.

Sa fraîcheur et sa persistance lui permettent d'accompagner autant des plats raffinés que des plats soutenus en épices.

Vins et Mets : Accompagne idéalement les poissons à chair blanche soles turbots, Saint Pierre, sur plats à base de sauce crémees ou recettes associant le salé sucré.

Ses arômes et saveurs peuvent aussi accompagner poulardes et Chapons, vin parfaitement équilibré pour accompagner fromages à fort caractère.



AGRICULTURE BIOLOGIQUE Vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01

Jancis Robinson Tasting note: 17,5/20

Jancis Robinson
JancisRobinson.com