

## « Virgile » Blanc 2004 Vin de Pays de l'Hérault

**Cépages** : 100% Grenache Blanc

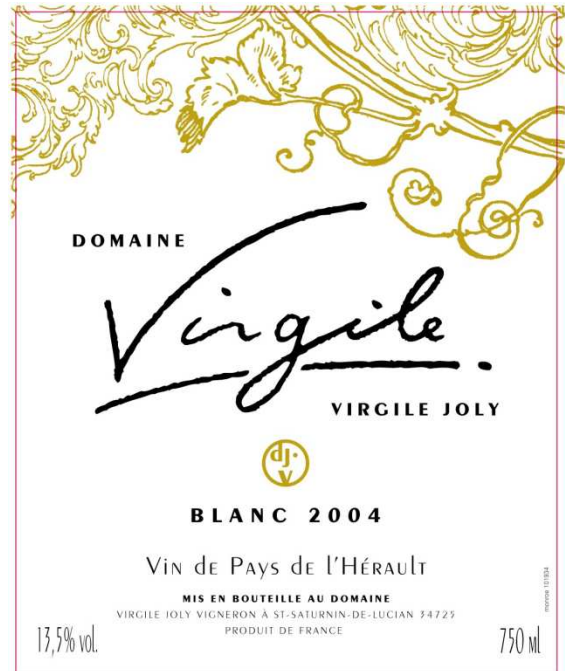
**Elevage** : 12 mois en cuve ,18 mois en  
briques, 3 mois bouteilles.

**Présentation** : Caisses de 12 bouteilles  
0.75l

**A proposer** : des maintenant

**A garder** : 5 à 10 ans

**Température de service** : entre 14°C et  
16°C



**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 crémées 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.