



LE JOLY BLANC 2017 AOC Languedoc

50 % Grenache blanc, 50 % Roussanne
Elevage : 8 mois en cuve
Garde : de 1 à 4 ans après la récolte
Degrés : 13,5% vol.
Servir entre 10°C et 12°C

Le premier nez, particulièrement intense, nous emporte sur un arôme floral, d'aubépine et de violette, légèrement mentholé. Le deuxième nez dévoile toute la complexité de cette cuvée, avec des notes de romarin, d'acacia et de poire.

La bouche, à la fois ronde, ample et juteuse, apporte des notes délicieuses de pêche blanche, de poire et de pamplemousse.

Accords Mets & Vins : idéal pour un apéritif plein de fraîcheur et de gourmandise.

Épatez aussi vos convives, en le servant avec un tartare de saumon aux pommes vertes et aux baies roses ou avec des couteaux grillés. Il accompagnera par ailleurs très bien des moules marinières ou une poule à la crème. Et enfin, osez-le en dessert, sur une tarte aux poires ou au citron.



Vin biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01

 *Sud de France*



DOMAINE VIRGILE JOLY

6 Bis Place de la Fontaine 34725 Saint-Saturnin de Lucian – France

Tel: +33 (0)4 67 44 52 21 Email: virgile.joly@orange.fr

www.domainevirgilejoly.com