



## LE JOLY BLANC 2018 AOC Languedoc

60 % Grenache blanc, 40 % 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

La robe lumineuse et d'une belle intensité est déjà révélatrice de la qualité du Joly Blanc 2018...

Au nez, les arômes sont d'une grande finesse avec des notes subtiles de fleur blanches et de citron vert, et s'ouvrent sur des arômes gourmands de pêche blanche et de poire.

La bouche offre une jolie structure, marquée par une légère acidité, qui apporte vivacité et fraîcheur.

**Accords Mets & Vins :** ce vin d'une belle minéralité, est le compagnon parfait des fruits de mer. Idéal sur des poissons gras, il pourrait tout aussi bien accompagner un tartare de saumon à l'avocat que des makis japonais. Les notes légèrement acidulées viendront également relever merveilleusement une daurade au four sauce citron et pourquoi pas une assiette de fromages persillés ?

Vin végétal

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](mailto:virgile.joly@orange.fr)

[www.domainevirgilejoly.com](http://www.domainevirgilejoly.com)