



VIN BIOLOGIQUE
VINIFIÉ ET MIS EN BOUTEILLE
PAR VIRGILE JOLY



LE JOLY BLANC 2019 AOC Languedoc

60 % Grenache blanc, 40 % Roussanne
Elevage : 8 mois en cuve
Garde : de 1 à 4 ans après la récolte
Degrés : 14 % vol.
Servir entre 10°C et 12°C

Le JOLY BLANC 2019 est un rayon de soleil dans le verre. Sa robe brillante et lumineuse invite déjà à la dégustation...

Au nez, les arômes sont d'une grande finesse avec des notes de fleurs blanches et de tilleul soutenues par quelques notes légèrement acidulées de verveine et de thym citron.

La bouche est minérale et croquante, marquée par une légère acidité, qui apporte vivacité et fraîcheur.

Accords Mets & Vins : Ce vin vif et d'une belle fraîcheur viendra parfaitement relever un plat à base de fruits de mer ou de crustacés comme une plancha de crevettes marinées à la moutarde. Il est également le compagnon idéal des poissons blancs en sauce tels qu'un filet de Daurade à l'estragon.

Vin biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01



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