



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE BLANC 2017 AOC Languedoc

75 % Grenache blanc, 25 % Roll
Vendanges manuelles
Elevage : 12 mois en cuves
18 mois en barriques
Garde : 1 à 15 ans après la récolte
Degrés : 14,5% vol.
Servir entre 11°C et 14°C

Cette parcelle de Grenache blanc, exposée sur un versant nord-est au pied du plateau du Larzac, est plantée sur un coteau plus argileux que calcaire, de ce terroir exceptionnel de SAINT-SATURNIN.

Avec ses reflets jaune d'or légèrement cuivrés et sa grande brillance, la robe du Virgile Blanc 2017 renvoie au domaine de l'orfèvrerie.

Au nez, les arômes sont d'une grande finesse avec des notes délicates d'amande blanche, de beurre et de noisette ainsi que de légères notes florales et minérales.

La bouche est particulièrement expressive et élégante avec des arômes subtils de fleurs blanches et d'anis qui offrent une belle acidité. Arrivent ensuite des notes plus gourmandes de brioche et de pain d'épices, qui finissent de vous délecter.

Accords Mets & Vins : Tendre et vif à la fois, le Virgile Blanc 2017 accompagnera idéalement des poissons gras tels qu'une lotte à la crème ou une blanquette de saumon. Il sublimerait également parfaitement des viandes blanches comme un chaperon farci aux pleurotes ou un suprême de volaille sauce au beurre.



Vin biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01



Médaille d'Argent au Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault 2018



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