



DOMAINE  
**VIRGILE JOLY**

**VIRGILE BLANC 2019**  
AOC Languedoc

75 % Grenache blanc, 25 % Rolle  
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 clair et sa grande brillance, la robe du VIRGILE Blanc 2019 renvoie au domaine de l'orfèvrerie.

Au nez, les arômes sont d'une grande finesse avec des notes délicatement épicées, de cumin et curcuma ainsi que de légères notes tropicales.

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 2019 accompagnera idéalement des poissons tels qu'une Bourride Sétoise ou une Cassolette de St Jacques. Il sublimerait également parfaitement des viandes blanches comme une poularde aux morilles.



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.joly34@orange.fr](mailto:virgile.joly34@orange.fr)

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