



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE BLANC 2021
AOC Languedoc

75 % Grenache blanc, 25 % Rolle
Vendanges manuelles

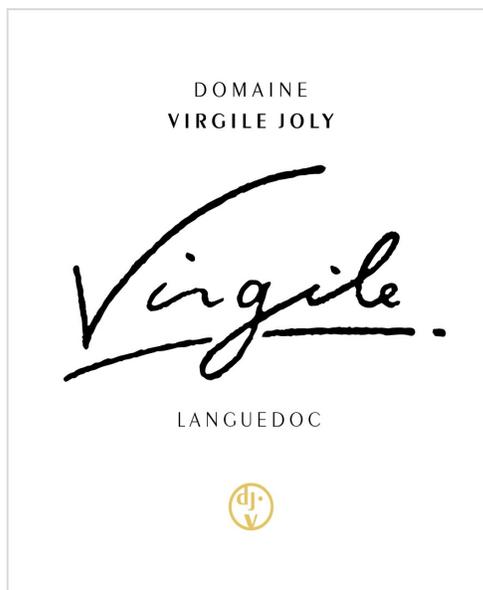
Elevage :

18 mois en barriques de chêne

Garde : 10 à 15 ans après la récolte

Degrés : 14,5% vol.

Service : entre 11°C et 14°C



Issue d'une parcelle exceptionnelle de Grenache blanc située sur un versant Nord-Est au pied du plateau du Larzac, cette cuvée provient de vignes plantées sur un coteau plus argileux que calcaire. Associée au Rolle, elle exprime pleinement la finesse et la fraîcheur du terroir de Saint-Saturnin. Un soin particulier est porté à l'élevage de 18 mois en barrique neuve pour donner naissance à ce blanc de garde fin et structuré.

La robe du Virgile Blanc 2021 éblouit par sa brillance dorée. Au nez, les arômes complexes et intenses révèlent des notes gourmandes de fruits tropicaux, dominés par l'ananas rôti, accompagnées de touches de brioches. En bouche, ce vin se montre rond et équilibré, avec une grande intensité aromatique. La finale, longue et persistante, s'épanouit sur des notes délicates de brioche et de pain d'épice.

Accords Mets & Vins : Tendre et vif à la fois, le Virgile Blanc 2021 se marie avec des plats à base de fruits de mer, de poisson ou avec un plateau de fromages affinés. Il sublimera un carpaccio de poisson fin ou une Cassolette de St Jacques et s'accordera aussi très bien avec des viandes blanches en sauces beurrées.

Médailles :

2024 : Médaille d'or au « Challenge Millésime Bio » (98/100)



Vin vegan et 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

www.domainevirgilejoly.com