



DOMAINE VIRGILE JOLY

SATURNE BLANC 2009

AOC Languedoc, Agriculture biologique certifiée
100% Grenache Blanc

Température de service : Servir entre 10 et 12°C

Garde : de 1 à 4 ans après la récolte

Elevage : 8 mois en cuves

Vendanges manuelles

Degrés : 13.5°

Le jaune brillant de la robe nous plonge dans les couleurs vibrantes de la garrigue au printemps. Au nez les notes de citron et de pomme jaune s'entremêlent et font place à une touche herbacée et fraîche. La bouche est tendue avec une touche de gras revient sur le citron et ce termine sur le fenouil sauvage avec une pointe minérale pierreuse et précise. Ce Saturne accompagnera vos poissons blanc au grill et sera délicieux servit avec une salade sauvage et vinaigrette vierge.

Vins et Mets : Accompagne parfaitement les poissons grillés à chair blanche et crustacés, idéal sur viandes blanches et volailles en sauce légèrement crémees.

Se déguste à l'apéritif tout en accompagnant votre repas.



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01

Decanter Wine Awards 2010: Commended



Challenge Millésime Bio 2011: Bronze



Guide Gilbert et Gaillard 2011: 85/100



Jancis Robinson Tasting note: 16,5



Virgile Joly & Cie, 6 Bis Place de la Fontaine, 34725 S Saturnin de Lucian – France
Tel: +33 (0) 4 67 44 52 21 - Fax: +33 (0) 4 99 91 09 69 - Email: virgilejoly@domainevirgilejoly.com
www.domainevirgilejoly.com