



DOMAINE
VIRGILE JOLY

SATURNE BLANC 2022 AOP Languedoc

50% Grenache blanc, 50% Rolle
Vendanges manuelles
Elevage : 8 mois en cuves
Garde : de 1 à 4 ans après la récolte
Degrés : 13.5% vol.
Servir entre 10° et 12° C

Le Saturne Blanc 2022 se distingue déjà par sa robe brillante et lumineuse aux reflets légèrement argenté.

Au nez, il offre une belle complexité aromatique avec des notes gourmandes et vives de fruits exotiques et d'acacia.

La bouche est vive, souple, sur des arômes de pommes granny, amandes et citron vert, qui se termine sur des notes légèrement acidulées.

Accords Mets & Vins : Le Saturne 2022 est un vin frais, qui accompagnera parfaitement les poissons blancs comme le Loup ou la Dorade. Il sublimerait également des viandes blanches en sauces crémeuses telles qu'une blanquette de veau ou un poulet à l'estragon.



Vin biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01



 *Sud de France*

DOMAINE VIRGILE JOLY

6 Bis place de la Fontaine 34725 Saint-Saturnin de Lucian – France

Tel: +33 (0)4 67 44 52 21 Email: virgilejoly34@orange.fr

www.domainevirgilejoly.com