



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE BLANC 2020
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 2020 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 2020 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.



Médaille d'OR Challenge Millésime Bio2023
Médaille d'Argent Concours des Vignerons Indépendant
2023



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

www.domainevirgilejoly.com