



LE JOLY BLANC 2023

AOP Languedoc

Grenache Blanc 52%, Roussanne 48%
Elevage : 8 mois en cuve
Garde : de 1 à 3 ans après la récolte
Degrés : 13.5 % vol.
Servir entre 9°C et 11°C

Avec sa robe jaune-claire aux reflets dorés, Le Joly Blanc 2023 est un vin facile à boire qui offre une très riche palette aromatique de fruits et de fleurs blanches.

L'attaque vive et franche est complétée par une bouche ronde et gourmande qui dévoile des notes d'agrumes, de pêche des vignes et de fruits exotiques qui laisse place à des notes minérales en fin de bouche.

Accords Mets & Vins : Sec et fruité, Le Joly Blanc 2023 est idéal pour un apéritif entre amis autour d'un plateau de fruits de mer, de poivrons farcis ou de fromages frais. Il accompagne également à merveille une cuisine méditerranéenne ou des poissons grillés tel qu'un filet de seiche à la plancha ou une daurade grillée au fenouil.

Concours et médailles :

2024: Médaille de Bronze au « Concours des Vins de la Vallée de L'Hérault »



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: virgilejoly34@orange.fr

www.domainevirgilejoly.com