



DOMAINE
VIRGILE JOLY

SATURNE BLANC 2024 AOP Languedoc

50% Grenache blanc, 50% Rolle
Vendanges manuelles
Elevage : 6 mois en cuves inox
Garde : de 1 à 4 ans après la récolte
Degrés : 13.5% vol.
Servir entre 10° et 12° C

Elaborée à partir d'un assemblage de Grenache et de Rolle, cette cuvée exprime la quintessence du Terroir de Saint-Saturnin.

Revêtue d'une robe brillante aux reflets argentés, ce vin dévoile un nez complexe où se mêlent des arômes de fruits exotiques, de fruits blancs et d'acacia.

En bouche, l'attaque est vive et souple, portée par des notes d'ananas, d'amandes et de pommes Granny Smith. La finale, longue et ample, se termine par de subtiles touches salines.

Accords Mets & Vins : Le Saturne 2024, rond et équilibré, accompagne idéalement des poissons en sauce blanche, tels que le loup ou la daurade. Il se marie également à merveille avec des viandes blanches en sauces crémees, comme la blanquette de veau ou le poulet à l'estragon.



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: contact@dvj.fr

www.domainevirgilejoly.com