



## Château Virgile - Perle Blanche



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2013

**Catégorie:** 1

**Couleur:** Blanc

**Appellation:** Costières de Nîmes

**Cépage(s):** Viognier , Marsanne , Roussanne

**Région:** Vallée du Rhône

**Pays:** France

**Prix:**

### L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*Robe brillante. Nez développé floral et minéral. L'attaque est vive, fraîche, jouant sur des notes de pâte d'amande. Le côté minéral est présent, sans excès. L'équilibre fruit-acidité témoigne d'un vin « bien fait ». La réussite est dans la bouteille. Nous conseillons aussi bien une viande blanche ou un poisson cuisiné. L'apéritif peut également lui convenir.*

#### ACCORDS METS

Bourride à la sétoise  
Escalope de foie gras de canard aux raisins  
Coquilles Saint-Jacques à la Provençale

#### LIEUX DE VENTE

Earl Domaine De Virgile  
MAS VIRGILE, ROUTE DU PONT DES  
TOURRADONS  
30600 VAUVERT  
Tel : 0033622422591  
<http://chateauvirgile.com>