



DOMAINE
VIRGILE JOLY

SATURNE ROUGE 2007

AOC Coteaux du Languedoc St Saturnin, Agriculture
biologique certifiée

30 % Grenache, 25% Syrah, 25% Carignan, 20% Cinsault

Température de service entre 17 et 18°C

Garde : de 3 à 8 ans après la récolte

Elevage : 18 mois en cuve

Degrés : 14,5°

Saturne est un vin puissant typé représentatif de ce terroir argilo calcaire de Saint Saturnin, aux arômes de fruits rouges cassis, en bouche typicité du terroir sur des notes de garigues et de lauriers. Authentique ce vin présente une parfaite harmonie entre fraîcheur et intensité.

Vins et Mets : Il s'accorde avec les viandes rouges grillées particulièrement au feu de bois, ainsi que toutes les viandes en sauce relevées de type poivre, genièvre, thym, parfait pour le gibier, accompagne idéalement les fromages à pattes molles ainsi que le roquefort.



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01

Decanter Wine Awards 2009: Commended



Signature Bio 2009 et 2010 : Argent

Guide Gault Millau 2011

Guide Gilbert et Gaillard 2011 : 86/100



Guide Dussert-Gerber 2011

Jancis Robinson Tasting note: 17

Jancis Robinson
JancisRobinson.com