

« **Virgile** » Rouge 2000 – 1<sup>ère</sup> mise A.O.C COTEAUX du LANGUEDOC  
A.O.C

**Cépages** : 40% Carignan, 30% Grenache, 30% Syrah

**Elevage** : 9 mois cuve béton, 3 mois bouteilles

**Présentation** : bouteilles sérigraphiées, caisses de 12  
bouteilles 0.75l

**A proposer** : dès septembre 2001

**A garder** : 8 ans

**Température de service** : à partir de 16°C

**Service** : légère aération

*Virgile*



*Coteaux du Languedoc*  
*Appellation coteaux du Languedoc contrôlée*  
2000

*Mis en bouteille au Domaine  
par Virgile Joly vigneron œnologue  
à Saint-Saturnin-de-Lucian (34725)*

13 % Vol

PRODUIT DE FRANCE

0,75 l