

« Virgile » Rouge 2000 - 2^{ème} mise A.O.C COTEAUX du LANGUEDOC

Cépages : 70% Syrah, 30% Cinsault ,

Elevage : 3 mois cuve béton, 18 mois en
barriques, plus de 3 mois bouteille

Présentation : Caisses bois de 12 bouteilles
0.75l dans un papier de soie bleu nuit

A proposer : à partir de septembre 2006

A garder : 10 à 15 ans

Température de service : à partir de 17°C

Service : aération importante (3 à 4 heures)

