



## DOMAINE VIRGILE JOLY

### VIRGILE ROUGE 2002

AOC Coteaux du Languedoc  
30% Carignan, 40% Grenache, 30% Syrah.  
Température de service : à partir de 16°C  
Garde : 7 à 10 ans après la récolte  
Elevage : 9 mois cuve béton, 12 mois barriques, 3 mois  
bouteilles  
Degrés : 14.5°  
Service : légère aération (environ 30 minutes)

**Virgile** est un grand vin pour un moment exceptionnel.

Intense, le premier nez est sur les fruits noirs bien murs, puis un deuxième nez exprime les épices, l'olive et la garrigue. Nez complexe et mur affiche l'élégance de cette grande cuvée.

La bouche est ronde et ample finissant sur une harmonieuse fraîcheur et des tanins très élégants.

Ce vin profond et équilibré est une splendide réussite compte tenu du millésime.

A proposer sur : Agneau de lait de sept heures, Navarin d'agneau, Daube de Taureau, Marinade de gibiers.

**Decanter Wine Awards 2010:** Commended



**Guide Dussert- Gerbert 2011**

**Jancis Robinson Tasting note:** 16

*Jancis Robinson*  
JancisRobinson.com