



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE ROUGE 2004

AOC Coteaux du Languedoc Saint-Saturnin

40% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan

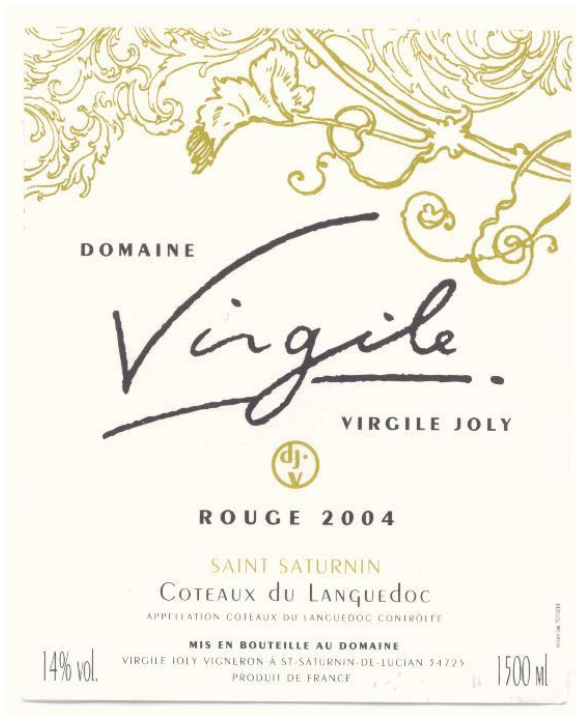
Elevage : 12 mois en cuve béton,

12 mois en barriques minimum, 3 mois en bouteilles

Garde : de 5 à 15 ans après la récolte

Servir à 18°C

Degrés : 14% vol.



Nous avons sélectionné les meilleures parcelles et les plus vieilles vignes (35 à 50 ans) du terroir de **Saint-Saturnin**, au cœur des Terrasses du Larzac, pour élaborer cette grande cuvée.

La robe est rubis pourpre. Le nez est frais, avec des notes de violettes, de mûres, de cuir et de camphre. En bouche la sensation de délicatesse apportée par l'acidité est soutenue par la délicatesse des arômes et par une finale sur l'eucalyptus. Ce vin charmeur et sensuel dévoile une grande classe dans sa finesse et sa longueur.

Accords Mets & Vins : à boire à 18 degrés après l'avoir gentiment décanté.

Parfait sur une côte de bœuf, il accompagnera aussi à merveille un soufflé au chocolat noir.

* *Sud de France*

Domaine Virgile Joly, 22 rue du Portail, 34725 Saint-Saturnin de Lucian - France

Tel: +33 (0)4 67 44 52 21 - Fax: +33 (0)4 99 91 09 69

Email: virgilejoly@orange.fr

www.domainevirgilejoly.com