

« Virgile » Rouge 2005 A.O.C. COTEAUX du LANGUEDOC, Saint Saturnin

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

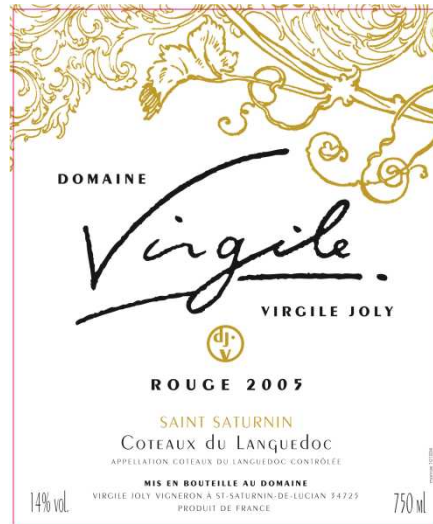
Elevage : 12 mois en cuve ,12 mois en
barriques, 3 mois bouteilles.

Présentation : Caisses de 12 bouteilles
0.75l

A proposer : des maintenant

A garder : 5 à 15 ans

Température de service : 18°C



La robe est d'un superbe grenat au reflet d'acajou. Le nez, d'une grande finesse, dévoile un long registre de notes fruitées et empyreumatique dont le sureau, la mure, le poivre noir et le bois de cèdre ne sont que les plus dominantes. En bouche cette complexité persiste et ce révèle légèrement plus confituré, puis nous emmènes vers une finale sur la minéralité des calcaires de nos coteaux, tout cela dans un cocon soyeux.

Un très joli vin de garde que nous recommandons de carafier une heure avant son service qui ce fera à 18 degré. A boire jusqu'en 2016 et au delà.

Vins et Mets : à déguster avec un pavé de biche aux aïrelles, du canard ou bien encore des fromages à croutes lavées.