



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE ROUGE 2006

30% Carignan, 40% Grenache, 30% Syrah.

Service : carafé - autour de 18 °c

Garde : 5 à 15 ans après la récolte

Elevage : 12 mois cuve béton,
12 mois barriques, 3 mois bouteilles

La robe est d'un rubis profond tirant vers le pourpre. Au nez le cassis se présente ciselé, le pruneau enchanteur et le cacao puissant.

La bouche est structurée par des tannins fermes et une acidité juteuse, les impressions du nez sont confirmées et des notes de garrigue persistent dans la longueur. Ce vin est puissant et tendu.

Il se conservera 15 ans en cave et atteindra son apogée en 2018.

Recommander sur une grillade de baron de mouton au thym, ou bien sur un fromage corse « fleur du maquis », il accompagnera aussi les viandes rouges en sauce.



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01

Signature Bio 2010: Or

Guide Gilbert et Gaillard 2011: 89/100



Jancis Robinson Tasting note: 17,5

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Virgile Joly & Cie, 6 Bis Place de la Fontaine, 34725 S Saturnin de Lucian – France
Tel: +33 (0) 4 67 44 52 21 - Fax: +33 (0) 4 99 91 09 69 - Email: virgilejoly@domainevirgilejoly.com
www.domainevirgilejoly.com