



## LE JOLY ROUGE 2012

AOC Languedoc

40% Syrah, 40% Grenache,  
10% Cinsault et 10% Carignan  
Vendanges manuelles  
Elevage 12 mois en cuve  
Garde : 1 à 3 ans après la récolte  
Servir entre 14 et 17°C  
Degrés : 13%

Avec sa robe pourpre aux reflets délicatement bleutés, le Joly rouge est déjà au premier regard un vin de gourmandise. Arrive ensuite le nez, explosif et intense, où s'entremêlent harmonieusement les arômes de fruits rouges confiturés et d'épices. Enfin l'attaque franche nous emmène sur une bouche ample et souple, sublimée en finale par des tannins subtils et soyeux.

**Accords Mets & Vins :** Le Joly rouge s'accordera parfaitement avec une cuisine méditerranéenne, ainsi qu'avec des viandes rouges grillées ou en sauce.



Vin biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01



Decanter World Wine Awards 2013: médaille de bronze



International Wine Challenge 2013: médaille de bronze

\* *Sud de France*

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](mailto:virgilejoly@domainevirgilejoly.com)

[www.domainevirgilejoly.com](http://www.domainevirgilejoly.com)