



## LE JOLY ROUGE 2015

AOC Languedoc

40% Syrah, 30% Carignan,  
25% Grenache, 5% Cinsault  
Elevage : 12 mois en cuve  
Garde : de 1 à 5 ans après la récolte  
Degrés : 14% vol.  
Servir entre 14 et 17°C

Avec sa robe rouge aux reflets délicatement bleutés, le Joly rouge est déjà au premier regard un vin de gourmandise. L'intensité des arômes de cerises, de fruits rouges et de mûres, nous emporte dès le premier nez, pour nous emmener ensuite sur des notes délicatement poivrées. L'attaque franche et juteuse, nous conduit sur une bouche ample et souple. Les tanins sont soyeux et la fraîcheur de la finale, caractéristique des terroirs d'altitude.

**Accords Mets & Vins :** Le Joly rouge sera parfait en apéritif, avec une planche de charcuteries du terroir. Il accompagnera aussi à merveille des légumes farcis (aubergines, courgettes, pommes de terre, tomates), une piperade ou des viandes rouges grillées.



Vin biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01

 *Sud de France*



**DOMAINE VIRGILE JOLY**

6 Bis Place de la Fontaine 34725 Saint-Saturnin de Lucian – France

Tel: +33 (0)4 67 44 52 21 Email: [virgile.joly@orange.fr](mailto:virgile.joly@orange.fr)

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