



LE JOLY ROUGE 2016 AOC Languedoc

40% Syrah, 30% Carignan,
25% Grenache, 5% Cinsault
Vendanges manuelles
Elevage 12 mois en cuve
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 finale fraîche, 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



Médaille d'Or Concours Challenge Millésime Bio 2018



 *Sud de France*

DOMAINE VIRGILE JOLY

22 rue du Portail 34725 Saint-Saturnin de Lucian – France

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

www.domainevirgilejoly.com