



LE JOLY ROUGE 2017 AOC Languedoc

40% Syrah, 30% Carignan,
25% Grenache, 5% Cinsault
Elevage 12 mois en cuve
Garde : de 1 à 4 ans après la récolte
Degrés : 14% vol.
Servir entre 14 et 17°C

D'une robe profonde et brillante, aux reflets légèrement bleutés, le Joly rouge 2017 annonce déjà la couleur ! Au nez, les notes sont gourmandes et intenses, et révèlent des arômes confits de pruneau et de mûres, soutenues par quelques effluves délicats de poivre et de cacao. La bouche est puissante, à la fois structurée et complexe mais parfaitement équilibrée. La finale mentholée, très fraîche, est caractéristique des terroirs d'altitude.

Accords Mets & Vins : Le Joly rouge est un vin de toutes les occasions : il accompagnera aussi bien un apéritif dînatoire qu'un dîner entre amis. Idéal sur la charcuterie ou les viandes rouges grillées, il peut également donner le change à un repas plus élaboré de gibier ou de plats en sauces, tels qu'un bœuf bourguignon ou un osso bucco à la provençale.

Vin végétal

Vin biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01



 *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