



VIN BIOLOGIQUE
VINIFIÉ ET MIS EN BOUTEILLE
PAR VIRGILE JOLY



LE JOLY ROUGE 2019 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

Avec sa robe rouge aux reflets délicatement bleutés, le **JOLY ROUGE 2019** 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 2019 s'adapte à toutes les occasions : il accompagnera merveilleusement bien un apéritif dînatoire autour de charcuterie, de viandes ou légumes grillées. Il saura également sublimer parfaitement un brunch autour notamment d'œufs brouillés à la truffe.

Vin biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01



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