



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE ROUGE 2014
AOC Languedoc SAINT-SATURNIN

40 % Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan
Vendanges manuelles
Elevage : 12 mois en cuves béton,
18 mois en barriques,
3 mois en bouteilles
Garde : de 5 à 15 ans après la récolte
Degrés : 14,5% vol.
Servir entre 17 et 18°C

Grenache, Carignan et Syrah sont récoltés à maturité en caisses, puis triés à la main. La vinification traditionnelle, associée aux techniques bourguignonnes et à un subtil élevage en fûts de chêne français, font du **VIRGILE** Rouge un vin structuré et élégant. Les parfums de confiture de fruits frais, de réglisse et de vanille s'allient harmonieusement au poivre et au laurier de nos garrigues.

Accords Mets & Vins : à la fois puissant et soyeux, il sublime les plats raffinés, et s'accorde idéalement avec les viandes en sauce au poivre, le mouton, le gibier, les fromages de chèvre secs, et en dessert avec le chocolat noir.



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

www.domainevirgilejoly.com