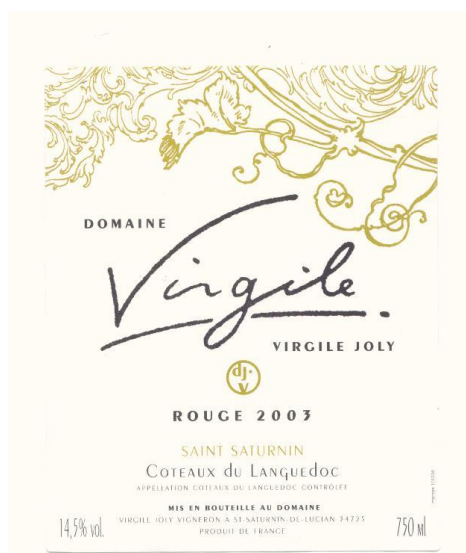




## DOMAINE VIRGILE JOLY



### VIRGILE ROUGE 2003

AOC Coteaux du Languedoc  
40% Grenache, 30% Carignan, 30% Syrah.  
Température de service : à partir de 16°C  
Garde : 3 à 9 ans après la récolte  
Elevage : 18 mois cuve béton, 12 mois barriques  
Degrés : 14.5°  
Service : légère aération (environ 30 minutes)

**Virgile** est un grand vin, structuré et élégant, aux parfums de confiture de fraise, de réglisse et de vanille sur une fin de bouche racée aux saveurs de poivre et de nos garrigues. A la fois puissant et soyeux, il accompagne les plats raffinés, les viandes en sauce, le mouton, le gibier ou... le chocolat



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié ECOCERT sas F32600

**Virgile Joly & Cie**  
6 Bis Place de la Fontaine  
34725 Saint Saturnin de Lucian  
Tél : 04.67.44.52.21 Fax : 04.99.91.09.69  
Email : [virgilejoly@wanadoo.fr](mailto:virgilejoly@wanadoo.fr)  
[www.domainevirgilejoly.com](http://www.domainevirgilejoly.com)