



DOMAINE  
**VIRGILE JOLY**  
**VIRGILE ROUGE 2005**  
AOC Languedoc SAINT-SATURNIN

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

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 boire à 18 degrés après l'avoir décanté.

A la fois puissant et soyeux, il sublime les plats raffinés. Parfait sur une côte de bœuf, il accompagnera aussi à merveille un soufflé au chocolat noir.



Vin issu de raisins de l'agriculture 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](mailto:virgile.joly@orange.fr)  
[www.domainevirgilejoly.com](http://www.domainevirgilejoly.com)