



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE ROUGE 2007

AOC Coteaux du Languedoc Saint-Saturnin
40% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan
Degrés : 14,5% vol.
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

Nous avons sélectionné les meilleures parcelles et les plus vieilles vignes (35 à 50 ans) du terroir de **Saint-Saturnin**, au cœur des Terrasses du Larzac, pour élaborer un grand vin alliant minéralité, finesse et équilibre.

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 : A la fois puissant et soyeux, il sublime les plats raffinés, et s'accorde idéalement avec les viandes en sauce, le mouton, le gibier et en dessert avec le chocolat noir.



Vin issu de raisins de l'agriculture biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01

87/100 Guide Gilbert & Gaillard 2015

17+/20 Note de dégustation Jancis Robinson

* Sud de France



Guide Hachette 2012



Concours Signature bio 2012 : médaillé d'Or



Concours des vins de la Vallée de l'Hérault 2012 et 2014 : médaille d'Or



Concours Millésime Bio 2013 : médaille d'Argent



Decanter World Wine Awards 2011: médaille de Bronze



International Wine Challenge 2011: médaille de Bronze

Domaine Virgile Joly, 22 rue du Portail, 34725 Saint-Saturnin de Lucian – France

Tel: +33 (0)4 67 44 52 21 - Fax: +33 (0)4 99 91 09 69

Email: virgile.joly@wanadoo.fr

www.domainevirgilejoly.com