



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE ROUGE 2010
AOC Languedoc SAINT-SATURNIN

Grenache (40%), Syrah (30%), Carignan (30%)

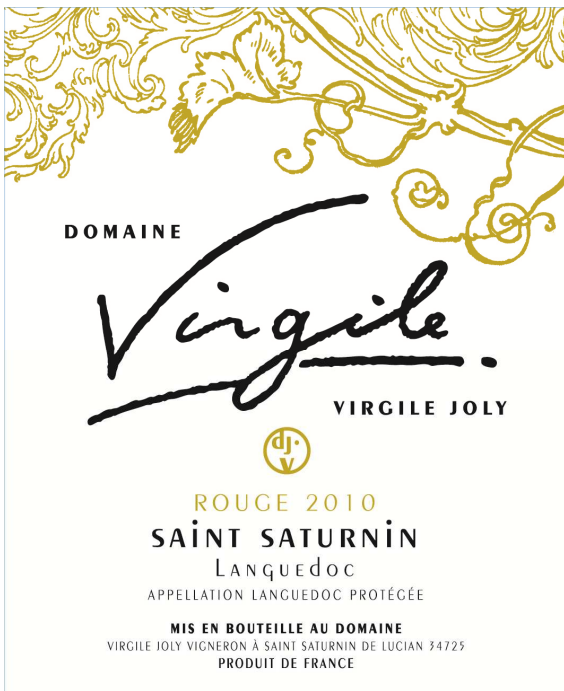
Elevage : 12 mois en cuve béton,

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 : 15% 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 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



Guide Gilbert & Gaillard 2016 : médaille d'Or

Challenge Millésime Bio 2016 : médaille d'Or

Concours national des Vignerons Indépendants 2016: médaille d'Argent



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