



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE ROUGE 2015
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. D'une magnifique rouge cardinal, la robe du Virgile Rouge 2015 impose déjà une attention particulière.

Au nez, le vin offre des arômes subtils et complexes de fruits confits, d'épices, d'oranges et de cacao avec une belle signature mentholée.

Gourmande et onctueuse, la bouche est d'une très grande finesse. Les tanins sont fondus et élégants et laissent découvrir des arômes des prunes confite et de vanille. Un soupçon de cannelle et de brioche toastée vient parfaire le plaisir.

Accords Mets & Vins : A la fois puissant et soyeux, ce vin sublimerait des plats raffinés, réalisés autour de viandes mijotées telles qu'une épaule d'agneau en croûte, un jarret de porc à l'orange et au miel ou encore une joue de bœuf à la bourguignonne. Il sublimerait enfin parfaitement un dessert à base d'orange ou de chocolat noir.



Vin biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01
Vin végétal



 *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