



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE ROUGE 2017
AOC Languedoc SAINT-SATURNIN

50% Syrah, 30 % Grenache, 20% 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

VIRGILE Rouge est un vin structuré et élégant. Issu de vieilles vignes de Grenache, Carignan et Syrah, le raisin est récolté à maturité à la main. Vinifié grâce aux levures indigènes, il est élevé en fut de chêne français pendant 18 mois. D'un magnifique rouge cardinal, la robe du VIRGILE Rouge 2017 impose déjà une attention particulière.

Au nez, le vin offre des arômes de fruits noirs confits, d'épices et de réglisse. La bouche est longue, ample et généreuse qui laisse découvrir des arômes de noix et de fruits noirs. Un soupçon de cannelle et une finale fraîche viennent parfaire le plaisir.

Accords Mets & Vins : A la fois puissant et soyeux, ce vin sublimera des plats raffinés, réalisés autour de viandes mijotées telles qu'un gibier mariné ou une daube.

Mention Spéciale Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault



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.joly34@orange.fr

www.domainevirgilejoly.com