



DOMAINE
VIRGILE JOLY

CYBELE ROUGE 2022 **AOP TERRASSES DU LARZAC**



60 % Mourvèdre, 35 % Syrah,
5% Grenache
Vendanges manuelles
Elevage : 18 mois en cuve béton
Degrés : 14.5 % vol.
Garde : de 5 à 10 ans après la
récolte
Servir entre 17 et 18°C

Produit avec le trio mythique Grenache-Syrah-Mourvèdre, Cybèle 2022 séduit dès le premier regard par l'intensité de sa robe rouge grenat.

Au nez, cette cuvée révèle des arômes de fruits noirs bien mûrs, réhaussés de notes d'épices, de cacao et de violette. En bouche, le vin est juteux avec des saveurs gourmandes de cerises et de mûres-poivrées qui se prolongent sur des notes suaves et épicées de vanille et de cacao. Grâce à un élevage en cuve béton ovoïde de 18mois, le Mourvèdre présent dans ce vin révèle des tannins soyeux et équilibrés qui s'affineront avec le temps.

Accords Mets & Vins Cette cuvée gourmande et bien structurée se boit en apéritif avec une tapenade. Avec un plat de résistance, elle s'accorde à merveille avec un tournedos de bœuf, un magret de canard ou avec une cuisine légèrement épicée comme un tajine d'agneau aux fruits secs ou un sauté de bœuf Thai.

Concours et médailles

2024: Médaille d'Argent au concours « Challenge Millésime Bio »



Vin vegan et biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01

DOMAINE VIRGILE JOLY

6 Bis Place de la Fontaine 34725 Saint-Saturnin de Lucian – France

Tel: +33 (0)4 67 44 52 21 Email: virgilejoly34@orange.fr

www.domainevirgilejoly.com