

« **Virgile** » Rouge 2000 – 1^{ère} mise A.O.C COTEAUX du LANGUEDOC
A.O.C

Cépages : 40% Carignan, 30% Grenache, 30% Syrah

Elevage : 9 mois cuve béton, 3 mois bouteilles

Présentation : bouteilles sérigraphiées, caisses de 12
bouteilles 0.75l

A proposer : dès septembre 2001

A garder : 8 ans

Température de service : à partir de 16°C

Service : légère aération

Virgile



Coteaux du Languedoc
Appellation coteaux du Languedoc contrôlée
2000

*Mis en bouteille au Domaine
par Virgile Joly vigneron œnologue
à Saint-Saturnin-de-Lucian (34725)*

13 % Vol

PRODUIT DE FRANCE

0,75 l