

« **Virgile** » Rouge 2001 A.O.C COTEAUX du LANGUEDOC

Cépages : 25% Carignan, 45% Grenache ,
30% Syrah

Élevage : 9 mois cuve béton, 12 mois en
briques, plus de 3 mois bouteille

Présentation :

Caisses bois de 12 bouteilles 0.75l dans un
papier de soie bleu nuit

Caisses bois de 1 ou 6 bouteilles de 1.50l :
Magnum

Caisses bois de 1 bouteille de 3l : Jéroboam

Caisses bois de 1 bouteille de 6l :

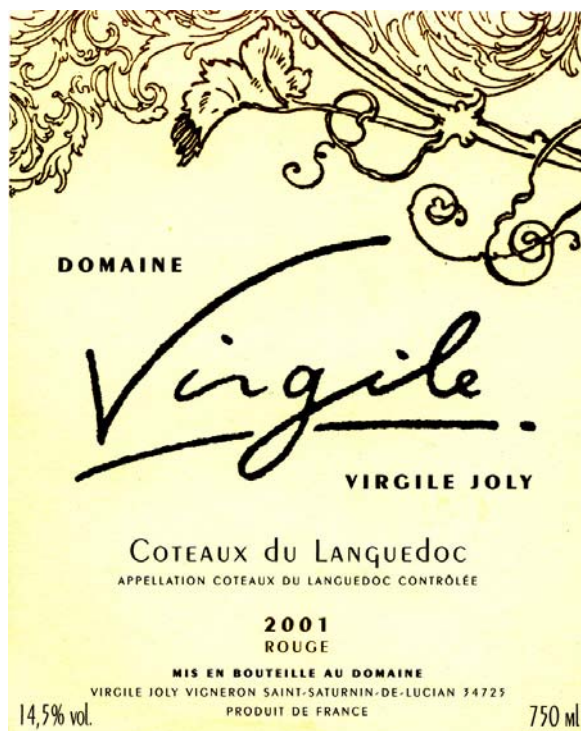
Mathusalem

A proposer : à partir de septembre 2005

A garder : 10 à 15 ans

Température de service : à partir de 16°C

Service : aération importante (3 à 4 heures)



Commentaires réalisés en janvier 2004 par le sommelier **Fabrice LANGLOIS**

Ce vin rouge présente un rubis foncé et soutenu aux reflets vermillons. Sa texture est dense et d'une belle viscosité. Ses larmes sont grasses et lentes.

Le premier nez est sur les fruits noirs macérés. Le deuxième nez, encore très serré, développe après une bonne aération, le poivre et l'olive noire. C'est une expression olfactive puissante et complexe nécessitant plusieurs heures de carafe ou saisons de vieillissement. La bouche est ronde et ample finissant sur des tanins présents mais au grain extrêmement fin. La rétro olfaction sur la cerise à l'eau de vie précède une minéralité presque saline. Ce vin riche et puissant mérite d'être attendu quelques saisons pour être apprécié sur sa minéralité prometteuse.

A proposer sur : Abats, Sauté d'agneau aux aubergines, viandes rouges grillées ou en ragoût suivant l'âge du vin.

A la recherche de l'accord parfait :

Brochettes de rognons de veau, purée de pois cassés au lard

Où la structure du vin mettra en valeur la finesse du rognon dont la profondeur aromatique se mêlera avec la minéralité du vin. Le grain des pois cassés aux notes fumées du lard enrobera le tout.