



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE ROUGE 2002

AOC Coteaux du Languedoc
30% Carignan, 40% Grenache, 30% Syrah.
Température de service : à partir de 16°C
Garde : 7 à 10 ans après la récolte
Elevage : 9 mois cuve béton, 12 mois barriques, 3 mois
bouteilles
Degrés : 14.5°
Service : légère aération (environ 30 minutes)

Virgile est un grand vin pour un moment exceptionnel.

Intense, le premier nez est sur les fruits noirs bien murs, puis un deuxième nez exprime les épices, l'olive et la garrigue. Nez complexe et mur affiche l'élégance de cette grande cuvée.

La bouche est ronde et ample finissant sur une harmonieuse fraîcheur et des tanins très élégants.

Ce vin profond et équilibré est une splendide réussite compte tenu du millésime.

A proposer sur : Agneau de lait de sept heures, Navarin d'agneau, Daube de Taureau, Marinade de gibiers.

Decanter Wine Awards 2010: Commended



Guide Dussert- Gerbert 2011

Jancis Robinson Tasting note: 16

Jancis Robinson
JancisRobinson.com