

VIRGILE rouge 2003 Coteaux du Languedoc Rouge Saint Saturnin

Cépages :

30% Carignan, 40% Grenache, 30% Syrah.

Elevage :

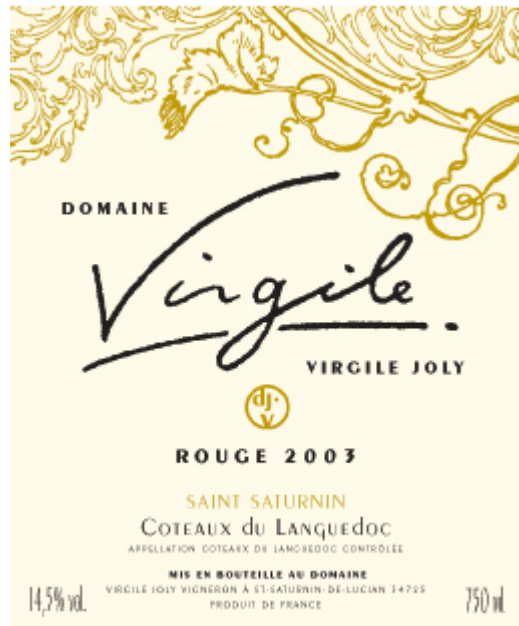
9 mois cuve béton, 12 mois barriques, 3 mois bouteilles.

A proposer : Dès cet hiver

A garder : 10 à 15 ans

Température de service : à partir de 17°C

Service : légère aération (1/2 heures)



*Commentaires réalisés en février 2006 par le sommelier **Fabrice LANGLOIS** :*

Ce vin rouge présente un rubis soutenu aux reflets violacés. Ses larmes sont longues et lentes.

Superbe, le nez est très pur sur le coulis de cassis les épices et un boisé élégamment vanillé. Le deuxième nez exprime les épices, l'olive et la garrigue.

La bouche est souple et ronde. Ses tannins sont denses et serrés avec une finale minérale et boisée. La rétro olfaction s'allonge sur la réglisse et l'olive noire.

Ce vin très structuré est d'une grande clarté aromatique exprime un énorme potentiel

A proposer sur :

Agneau, lapin de garenne, gibier Daube de Taureau, Marinade de gibier à poils.

A la recherche de l'accord parfait :

Noisette de chevreuil, cassolette de légumes d'automne