



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE ROUGE 2019
AOC Languedoc SAINT-SATURNIN

40 % Grenache, 40% Syrah, 20% Carignan
Vendanges manuelles
Elevage : 12 mois en cuves béton,
18 mois en barriques,
3 mois en bouteilles
Garde : de 5 à 15 ans après la récolte
Degrés : 14,5% vol.
Servir entre 17 et 18°C

Grenache, Carignan et Syrah sont récoltés à maturité en caisses, puis triés à la main. La vinification traditionnelle, associée aux techniques bourguignonnes et à un subtil élevage en fûts de chêne français, font du VIRGILE Rouge un vin structuré et élégant. D'une magnifique rouge cardinal, la robe du VIRGILE Rouge 2019 impose déjà une attention particulière.

Au nez, le vin offre des arômes subtils et complexes de figes et de pruneaux, d'épices, avec une belle signature mentholée. La bouche est tonique et généreuse avec des tanins veloutés qui laissent découvrir des arômes de noix et de fruits noirs. Un soupçon de cannelle et une finale fraîche viennent parfaire le plaisir.

Accords Mets & Vins : A la fois puissant et soyeux, ce vin sublimera des plats raffinés, réalisés autour de viandes mijotées telles qu'une épaule d'agneau en croûte, un jarret de porc à l'orange et au miel ou encore une joue de bœuf à la bourguignonne.



Mention Spéciale Concours des Vins de la Vallée de l'Hérault 2022

Vin biologique certifié ECOCERT FR-BIO-01 Vin végétal



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