



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE ROUGE 2022
AOC Languedoc- Saint
saturnin

50 % Syrah, 25% Grenache, 25% Carignan
Vendanges manuelles

Elevage :

18 mois en barriques de fût de chêne

Degrés : 14,5% vol.

Garde : 10 à 15 ans après la récolte

Service : entre 17°C et 18°C

Virgile Rouge 2022 est une cuvée de garde élégante et structurée. Les Grenache, Carignan et Syrah qui la compose sont récoltés à maturité en petites cagettes puis triés à la main.

La vinification traditionnelle de type bourguignonne est ici associée à un subtil élevage en fûts de chêne français donnant vie à cette magnifique cuvée de garde.

Avec sa robe rubis aux reflets violet, Virgile Rouge 2022 impose déjà une attention particulière.

Au nez, l'intensité aromatique est marquée par une explosion de fruits rouges cuits (fraise, cassis, framboise) et d'épices avec une note mentholée.

La bouche est tonique, juteuse et généreuse avec des tanins fins et veloutés qui laissent entrevoir des arômes de noyaux de cerises et de fruits rouges. La finale est ronde sur des notes subtilement vanillées.

Accords Mets & Vins : A la fois puissant et soyeux, ce vin sublimera des plats réalisés autour de viandes mijotées telles qu'une daube de joue de bœuf en cocotte, un tajine d'agneau ou un magret de canard à l'orange.

Médailles :

2025 : Argent au Concours des Vignerons indépendant 2025



Vin vegan et biologique. Certifié ECOCERT FR-BIO-01



 *Sud de France*

DOMAINE VIRGILE JOLY

6 Bis Place de la Fontaine 34725 Saint-Saturnin de Lucian – France

Tel: +33 (0)4 67 44 52 21 Email: contact@dvj.fr

www.domainevirgilejoly.com