



DOMAINE
VIRGILE JOLY

VIRGILE ROUGE 2020
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 couleur rubis aux reflets violet, la robe du VIRGILE Rouge 2020 impose déjà une attention particulière.

Au nez, le vin est intense avec une explosion de fruits rouges cuits : fraise, cassis, framboise et d'épices comme le laurier, pour finir sur une note mentholée. La bouche est tonique, juteuse et généreuse avec des tanins veloutés qui laissent découvrir des arômes de noyaux de cerises et de fruits rouges. Des notes subtilement vanillées viennent parfaire le plaisir. Virgile est un vin d'une grande élégance qui déroule ses tanins en finesse.

Accords Mets & Vins : A la fois puissant et soyeux, ce vin sublimera des plats réalisés autour de viandes mijotées telles qu'une daube de bœuf au chocolat noir, un magret de canard à l'orange.



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