



VIN BIOLOGIQUE
VINIFIÉ ET MIS EN BOUTEILLE
PAR VIRGILE JOLY



LE JOLY ROUGE 2022 AOP Languedoc

40% Syrah, 30% Carignan,
25% Grenache, 5% Cinsault
Elevage : 12 mois en cuve
Garde : de 3 à 5 ans après la récolte
Degrés : 14% vol.
Service : 17 à 19°C

Avec sa robe rouge-grenat aux reflets délicatement bleutés, ce millésime 2022 de Joly Rouge est marqué par la gourmandise.

Le nez, explosif, révèle des arômes de fruits rouges, agrémentés de subtiles notes de réglisse. L'attaque est franche et savoureuse marquée par des notes fruits noirs et les fruits compotés, dominées par le pruneau en fin de bouche.

Les tanins d'une grande délicatesse, accompagne une finale fraîche et subtilement mentholée, caractéristique des terroirs d'altitude de Saint-Saturnin

Accords Mets & Vins : Le Joly Rouge 2022, vin de copain par excellence, accompagne aussi bien un apéritif dînatoire autour de charcuterie ou de légumes grillées qu'un couscous ou un barbecue entre amis.



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



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