



**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936

# Vully Rouge Marc Aurèle (Assemblage)

Bouchon liège - Les Vins Jules Gex

**Région** : Fribourg, Suisse.

**Appellation** : Vully AOC.

**Domaine** : Les Vins Jules Gex.

**Cépages** : Pinot Noir, Gamay, Garanoir, Diolinoir

**Millésime** : 2023

**À déguster jusqu'en** : 2028

**Robe** : rouges rubis.

**Nez** : joli nez épicé sur des arômes de fruits rouges.

**Bouche** : vin bien équilibré, frais avec tanins fondus et légers en bouche.

**Conclusion** : Un vin d'une grande finesse pour toutes les occasions !

**Service** : 15-16°C, avec viandes, gibier à plumes, volaille, entrées diverses, fromages.

Le vin est travaillé par le dernier tonnelier du Vully. Marc Aurèle est un empereur romain, ainsi qu'un philosophe stoïcien et son buste fût découvert en 1939 à Avenches / Aventicum.

**Teneur en alcool** : 13%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90321 75 2023    **Prix catalogue** : 17.00