SELECCIÓN 2014



Montirius - Confidentiel

Montirius

Francia · Vallée du Rhône

FICHA TÉCNICA

AÑADA	2005
DENOMINACIÓN	Gigondas
COLOR	Tinto
CATEGORÍA	Tranquilo
DOSIFICACIÓN	Ningún / Seco
VARIEDAD(ES)	Garnacha (negra), Monastrell
CONSERVACIÓN	Vino de guarda que se debe controlar con frecuencia
CERTIFICACIÓN	Certificación Biodinámica

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

La robe est presque noire, lumineuse. Le nez se décline sur le poivre puis le côté cerise (kirsch) prend le pas. Des notes d'alcool apparaissent. La dégustation confirme cette impression. Les épices rivalisent avec les griottes macérées. La structure est nette pour ce vin massif, corpulent, enivrant (pour l'un des dégustateurs). A associer avec un civet ou peut-être un gâteau au chocolat.

Catado el 13/11/2014

MARIDAJES PLATO

Pastel de chocolate
Civet de venado
Filete de buey con setas

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 SARRIANS
Tel : 0033490653828
www.montirius.com

OTROS SITIOS

Bodeguero independiente : La Cave du Moulin Vieux
www.lacavedumoulinvieux.com