1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2010
★★



Montirius - Le Clos

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2006
APPELLATION	Vacqueyras
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Syrah
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié Biodynamie

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Commençons par le compagnon qui lui sera nécessaire, un civet ou une daube provençale. Alors il saura délivrer senteurs giboyeuses, parfums de griotte et de kirsch. Il mettra son onctuosité et ses tanins fondus au service de cette viande en sauce.

Dégusté le 07/08/2010

ACCORDS METS

Boeuf en daube
Agneau au curry
Civet de lièvre

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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