1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2012



Montirius - Confidentiel

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2006
APPELLATION	Gigondas
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Mourvèdre
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement
CERTIFICATION	Certifié Biodynamie

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Une bouche très mûre qui met en relief un nez compoté et une bouche équilibrée, kirsch s'achevant sur une finale mentholée. Un vin à point qui se montre puissant mais sans excès. Une fin de bouche longue, tout en dentelle. A essayer sur un gigot d'agneau au thym ou avec une poêlée de girolles. Très élégant.

Dégusté le 28/11/2012

ACCORDS METS

Gâteau au chocolat
Epaule d'agneau au thym
Poêlée de champignons des bois

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : Cellier Mezois