1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2012
★★



Montirius - Le Clos

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2004
APPELLATION	Vacqueyras
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Syrah
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement
CERTIFICATION	Certifié Biodynamie

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Un vin qui s'approche de la décennie et qui reste étonnamment jeune. Le nez offre des arômes de garrigue et de truffe. Rond et charpenté, il joue la partition des fruits cuits et du tabac. La finale est légèrement dominée par l'alcool. Le compagnon souhaité pour accompagner un plat qui possède du caractère.

Dégusté le 28/11/2012

ACCORDS METS

Cantal
Magret de canard aux figues

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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