1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2013



Montirius - Garrigues

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2010
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

Une robe profonde. Un nez explosif où les fruits noirs (cassis) et la fraise cohabitent. La dégustation se décline immédiatement selon trois registres : puissance, longueur, rondeur. Les fruits noirs sont bien là donnant une relative fraîcheur. La matière est extraite avec justesse, le potentiel est avéré. Un vin d'automne pour le retour de la chasse ou un gigot d'agneau. Très bien.

Dégusté le 12/11/2013

ACCORDS METS

Magret de Canard fumé
Gâteau au chocolat
Epaule d'agneau au thym

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : Cave Bourdin
Caviste indépendant : Les Millésimes
Caviste indépendant : Au Chai Du Chat
www.auchaiduchat.fr