1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2013
★★★



Montirius - Terre Des Aînés

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2008
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

Un nez en deux temps : fraise puis des notes grillées (torréfaction). La continuité olfactive est réelle. Une bouche soyeuse, structurée, laissant éclater la fraise, puis des touches mentholées. La persistance aromatique s'inscrit dans un ruban qui semble sans fin. Le nez et la bouche sont vraiment mis en relation. La réussite est au rendez-vous.

Dégusté le 12/11/2013

ACCORDS METS

Côte de boeuf aux morilles
Côte de veau aux morilles
Canard sauvage aux fruits

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : Chemin Des Vignes
www.chemindesvignes.net