1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2013



Montirius - Terre Des Aînés

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2009
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

Belle couleur, toute en profondeur. La complexité aromatique introduit la dégustation : fruits sauvages (myrtille, mûre, fraise des bois), musc et truffe. Finesse et élégance, équilibre et respect du terroir, la vérité se trouve dans le verre. Excellent, grandiose, ce vin atteint un niveau qui s'approche de la perfection. Quel talent ! A déguster pour lui-même.

Dégusté le 12/11/2013

ACCORDS METS

Gigot d'agneau de 7 heures
Civet de lièvre
Perdreaux aux girolles

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : Cave Le Pressoir Gourmand
Caviste indépendant : Caveau Des Piersées
www.piersees.com
Caviste indépendant : Vins De Lys - Isabelle Cesbron