1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2013



Montirius - Terre Des Aînés

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2010
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

Robe soutenue et lumineuse. Nez de fruits noirs, il laisse ressortir des notes de réglisse. « Velouté et gourmand », le plaisir est vraiment convoqué. Complexe, abouti, il se termine sur une pointe de chocolat. Un vin structuré qui respecte la matière et joue le registre de la complexité. Un travail d'une grande précision qui respecte le terroir. Bravo!

Dégusté le 12/11/2013

ACCORDS METS

Foie Gras poêlé
Chevreuil en sauce
Marquise au chocolat

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : Le Clos St-Gabriel
Caviste indépendant : Vins D'ici Et D'ailleurs