1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2013



Montirius - Le Clos

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2010
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

Foncé et intense, à première vue ce vin est attirant. Sous-bois, presque animal, il se montre complexe aromatiquement. Souplesse et finesse, maturité et authenticité, il est à point. Il saura surprendre, dans le bon sens, tous les convives. Tout l'art résidera dans l'association qu'il faudra lui trouver… Des champignons et une viande de caractère. Une vraie personnalité.

Dégusté le 12/11/2013

ACCORDS METS

Terrine de chevreuil
Fricassée de girolles

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 : Tresch Group