

Montirius - Le Village

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Vacqueyras
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Syrah
CONSERVATION	A boire dès à présent
CERTIFICATION	Certifié Biodynamie

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Noire d'encre, la robe laisse cependant apparaître une belle luminosité. Le nez est très expressif mettant en relief un côté fumé puis des arômes de fraise. La bouche est « croquante » (le raisin est bien respecté), intense, offrant une belle mâche. La finale est très épicée (presque trop) nécessitant du temps pour l'apprivoiser totalement. La fougue et sa jeunesse sont encore à dompter.

Dégusté le 13/11/2014

ACCORDS METS

Côte de Boeuf
Feuilletés au fromage
Tian d'aubergines

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : Cave Aux Cinq Sens
caveauxcinqsens.com