1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Montirius - Confidentiel

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

Intense et profonde, la robe laisse entrevoir une dégustation prometteuse. Le premier nez s'ouvre sur des notes de cassis, puis le tabac blond s'impose agréablement. La bouche délicate et complexe est toute en harmonie avec le nez. Là encore le cassis et surtout le tabac apportent une belle longueur aromatique. Un vin charpenté et suave qui saura mettre en relief un plat de caractère. Pourquoi pas un gibier ou une poêlée de champignons des bois ? Un beau moment en perspective… Assurément.

Dégusté le 13/11/2014

ACCORDS METS

Salmis de faisan
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 : Cave D'Orsay