1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Montirius - Confidentiel

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2005
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

La robe est presque noire, lumineuse. Le nez se décline sur le poivre puis le côté cerise (kirsch) prend le pas. Des notes d'alcool apparaissent. La dégustation confirme cette impression. Les épices rivalisent avec les griottes macérées. La structure est nette pour ce vin massif, corpulent, enivrant (pour l'un des dégustateurs). A associer avec un civet ou peut-être un gâteau au chocolat.

Dégusté le 13/11/2014

ACCORDS METS

Gâteau au chocolat
Civet de chevreuil
Filet de boeuf aux cèpes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : La Cave du Moulin Vieux
www.lacavedumoulinvieux.com