1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Montirius - Le Clos

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2004
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

Légèrement tuilé au moment du service, il laisse à penser que ce vin a déjà plusieurs années. Nez de gibier, de cuir, voire de champignon, il développe des arômes d'automne. « Savoureux » il s'impose par son onctuosité et sa plénitude. Un vin mature, très équilibré qui sait mettre en avant ses atouts : finesse, féminité mais aussi robustesse et fermeté. Une grande bouteille qui a conquis l'ensemble du jury. A déguster lentement, pour apprécier ses nombreuses qualités (sur une gigue de chevreuil aux airelles). Bravo !

Dégusté le 13/11/2014

ACCORDS METS

Magret de Canard
Agneau au curry
Gigot de chevreuil

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : Chemin Des Vignes
www.chemindesvignes.net