



Montirius - Le Clos



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2004

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Vacqueyras

Cépage(s): Grenache (noir) , Syrah

Région: Vallée du Rhône

Pays: France

Prix:

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 aïelles). Bravo !

ACCORDS METS

Magret de Canard
Agneau au curry
Gigot de chevreuil

LIEUX DE VENTE

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 SARRIANS
Tel : 0033490653828
<http://www.montirius.com>

Caviste indépendant : Chemin Des
Vignes
<http://www.chemindesvignes.net/>