1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Montirius - Terre Des Aînés

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2011
APPELLATION	Gigondas
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Mourvèdre
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié Biodynamie

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

« Fluidité » au moment du service. Nez intense soulignant des arômes de truffe, de tabac et de cuir. L'élégance olfactive est bien là. La bouche confirme cette impression. Puissance et légèreté, finesse et complexité décrivent ce vin qui charme l'ensemble du jury. Les fruits compotés, des notes de réglisse contribuent au soyeux du grain. Une bouteille en pleine maturité qui saura prendre des années avantageusement. A essayer avec un gâteau au chocolat.

Dégusté le 13/11/2014

ACCORDS METS

Perdreaux aux girolles
Côte de boeuf aux morilles
Forêt noire

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : Philovino
www.philovino.com