1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Montirius - Terre Des Aînés

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
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

Robe foncée, nette. Le nez très expressif met en valeur le terroir. D'abord sur la fraise, puis le tabac et les épices, les arômes se complètent avec élégance. La délicatesse et la finesse sont les deux traits principaux de son caractère. Les fruits rouges (fraise, framboise) s'imposent. L'équilibre fruit-alcool est bien réel, contribuant au charme complet de ce vin apprécié par l'ensemble du jury. « Beau et Bon » pour conclure.

Dégusté le 13/11/2014

ACCORDS METS

Chevreuil en sauce
Filet de boeuf
Côte de veau aux girolles

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : Mat 2 Vins - La Cave Du Val
www.mat2vins.fr