1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Montirius - Sérine

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2010
APPELLATION	Côtes du Rhône
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Syrah
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié Biodynamie

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Noir avec des reflets violets, le vin coule avec légèreté. Le nez est flatteur, agréable, légèrement compoté. Des arômes de truffe sont décelés. La bouche est dense, pleine, généreuse. Pruneaux, truffe, tabac, telles sont les notes perçues. Un vin travaillé avec soin, prêt à être dégusté mais encore prometteur. Une dégustation marquée par le plaisir constant. A essayer avec un coq au vin.

Dégusté le 13/11/2014

ACCORDS METS

Coq au Vin
Navarin d'Agneau
Charcuterie Corse

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : Les Caves Saint Clair