1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2014



Montirius - Sérine

Montirius

France · Vallée du Rhône

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2011
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

Robe grenat. Le nez est marqué par des arômes de kirsch et de tourbe, laissant supposer quelques années. La bouche est souple, douce et fine. Un vin féminin. Des notes de griottes, d'épices se dessinent clairement. La longueur est persistante annonciatrice d'un potentiel de garde possible. Un plat du terroir pourrait lui convenir.

Dégusté le 13/11/2014

ACCORDS METS

Carré d'agneau
Haricots secs au petit salé
Accras de morue

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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

AUTRES LIEUX

Caviste indépendant : La Grande Epicerie de paris
www.lagrandeepicerie.fr