



Sarrians

MONTIRIUS

Lé Devès, 84260 SARRIANS

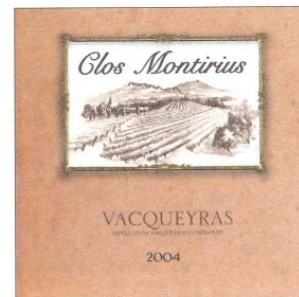
T. +33 (0)4 90 65 38 28

F. +33 (0)4 90 65 48 72

GSM: 06 87 30 89 30

www.montirius.com

montirius@wanadoo.fr



Christine en Eric Saurel exploiteren een domein met 58 ha wijngaard. Al in 1980 besloot vader Max Saurel om chemische middelen te weren. In 1996 werd volledig overgeschakeld naar een biodynamische teeltwijze, onder toezicht van Ecocert en Bodyvin. De kosmische kalender van Maria Thun wordt nauwgezet gevolgd. Aan de planten en de bodem in de wijngaarden zijn de gezonde effecten van natuurvriendelijke arbeid opvallend zichtbaar. Selectieve manuele pluk. De wijnkelder heeft drie verdiepingen en is met uiterste zorg gebouwd (graviteitsprincipe). Er werd zelfs rekening gehouden met de invloed van bepaalde kosmische krachten. Grote diversiteit productiematerieel: 18 vinificatietanks (cement) van 150 hl (stemt overeen met één dag plukwerk), 30 verschillende rijpingstanks (cement), 7 edelstaaltanks voor rosé en witte wijn en 2 tanks met vlottend deksel. Op Montirius staat gezonde kwaliteit hoog in het vaandel geschreven. **Vacqueyras wit en rosé** zijn karaktervolle frisse wijnen die een veroudering van 4 jaar niet schuwen. De rode VdP de

Vaucluse **Montirius Le Cadet** steunt op fris fruit. De Côtes du Rhône **Jardin Secret**, een 100% grenache gepland in 1947 in Sablet, combineert soepelheid met enige complexiteit en kan zeker vijf jaar positief evolueren. **Vacqueyras Garrigues** (70% grenache en 30% syrah): intense kriekenkleur, aroma's van zeer rijp fruit (zwarte kersen, moerbeï), breedgeschouderde sappigheid, zwoele toets van rode vruchtenjam, bittere chocolade, toets kruidigheid en een zweem alcohol. **Vacqueyras Le Clos** (50% grenache en 50% syrah) is een getemde krachtpatser: diepe robijnrode tint, zwartrood fruitscala, roostergeuren, peper, tijm en laurier, brede mondaanzet, harmonische structuur, uitwaaiierend smaakpatroon, viooltjes, frambozen, puntje frisheid, geraffineerde tannine op de achtergrond en lange smaakpersistentie. De topper **Gigondas Terre des Aïnés** (80% grenache, 20% mourvèdre): enorm geconcentreerde kleur, purperen tranengordel, warme rijpe fruitgeuren, cuberdon (rode neusjes), kirsch, boeket van Provençaalse kruiden, licht animaal, aromabevestiging in de mond,