



MONTIRIUS



Le Devès • 84260 Sarrians

Tél. 04 90 65 38 28 • Fax : 04 90 65 48 72

montirius@wanadoo.fr • www.montirius.com

Visite : De 9h à 12h et de 14h à 18h.

Biodynamistes passionnés, **Éric et Christine Saurel** ont converti en totalité leur vignoble selon les principes de Rudolf Steiner. Ils ont même conçu une station d'épuration utilisant différentes plantes pour la dépollution des eaux de vinification ! L'ensemble des vins est très sérieusement construit, avec des tanins denses mais toujours sveltes. Il faut leur donner quelques années de cave pour qu'ils s'ouvrent et s'épanouissent parfaitement.

CÔTES DU RHÔNE SERINE 2009

Rouge | 2012 à 2016 | 15 € **15/20**

Nez de syrah du nord, dense, arômes de réglisse et violettes, en bouche on dirait un petit saint-joseph, bel équilibre bien fait, encore jeune et tendu.

GIGONDAS CONFIDENTIEL 2009

Rouge | 2015 à 2019 | 35 € **16/20**

Une matière dense et très serrée, le vin est minéral en bouche avec des notes florales et réglissées. Il lui faut du temps.

VACQUEYRAS GARRIGUES 2010

Rouge | 2013 à 2016 | 17 € **15/20**

Féminin et élégant, un fruit croquant en bouche, de la rondeur avec un tanin droit.

VACQUEYRAS LE CLOS 2009

Rouge | 2014 à 2018 | 25 € **15,5/20**

Arômes de sous-bois et ronces au nez, un fruit mûr et concentré, le vin est suave, avec une belle présence en bouche, tanin encore strict, assez chaud en finale.