



### Gigondas, Montirius, "Confidentiel", 2006



★★★ nouvelle sélection



"Confidentiel"  
Millésime : 2006  
Couleur : Rouge  
Origine : [AOC Gigondas](#)  
Région : [Vallée du Rhône](#)  
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Mourvèdre](#)  
Entre 32.00 et 40 €  
Dégusté en Novembre 2011



#### L'avis de 1001 degustations

“ Nez de grande complexité : fruits noirs, truffe, cuir. Belle progression. Du grand art. Un vin riche dont l'extraction est maîtrisée. L'équilibre se manifeste d'emblée et offre des tanins serrés. Fait sur mesure pour amateurs de sensations. Pour un plat élaboré et une grande occasion.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

: [Gâteau au chocolat](#)

: [Salmis de faisan](#)

### Gigondas, Montirius, "Confidentiel", 2007



♥ ★★★ nouvelle sélection



"Confidentiel"  
Millésime : 2007  
Couleur : Rouge  
Origine : [AOC Gigondas](#)  
Région : [Vallée du Rhône](#)  
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Mourvèdre](#)  
Entre 32.00 et 40 €  
Dégusté en Novembre 2011



#### L'avis de 1001 degustations

“ Quelle puissance ! Une bouche très nuancée qui apporte rondeur, autorité et élégance.

Déjà très bon il supportera facilement quelques années de cave. Certainement idéal avec un gibier (un lièvre à la royale ou une gigue de chevreuil). Un moment de bonheur en perspective.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

: [Civet de lièvre](#)

: [Boeuf sauce Périgueux](#)