



Vacqueyras, Montirius, "Garrigues", 2009



★★ nouvelle sélection



"Garrigues"

Millésime : 2009

Couleur : Rouge

Origine : [AOC Vacqueyras](#)

Région : [Vallée du Rhône](#)

Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Syrah](#)

Entre 12.00 et 16 €

Dégusté en Novembre 2011



L'avis de 1001 degustations

“ Nez de pruneaux, de laurier et de senteurs forestières. Un vin mûr et puissant. L'harmonie est au rendez-vous le nez fait écho à la bouche. Vin racé et épicé qui saura s'épanouir pleinement avec une viande en sauce. Pourquoi pas un canard au sang ?

Conservation : A boire dans les 6 ans

Les mets conseillés avec ce vin

: [Magrets de Canard](#)

: [Epaule d'agneau au thym](#)

Vacqueyras, Montirius, "Garrigues", 2010



★ nouvelle sélection



"Garrigues"

Millésime : 2010

Couleur : Rouge

Origine : [AOC Vacqueyras](#)

Région : [Vallée du Rhône](#)

Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Syrah](#)

Entre 12.00 et 16 €

Dégusté en Novembre 2011



L'avis de 1001 degustations

“ Nez intense de thym, d'herbes sauvages et de fruits rouges. Bouche puissante de cassis, «le soleil est dans le verre» Jeune mais déjà agréable, il mérite la cave pour être dompté. Déjà une belle mâche. Avec un gâteau au chocolat.

Conservation : A boire dans les 6 ans

Les mets conseillés avec ce vin

: [Gâteau au chocolat](#)

: [Entrecôte aux cèpes](#)