



Vacqueyras, Montirius, "Le Clos", 2007

★★ nouvelle sélection



"Le Clos"
Millésime : 2007
Couleur : Rouge
Origine : [AOC Vacqueyras](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Syrah](#)
Entre 25.00 et 32 €
Dégusté en Novembre 2011



L'avis de 1001 degustations

“ C'est d'abord la Provence qui nous accueille avec ses senteurs. Un vin marqué par son tempérament massif, droit. Moment plaisant en vue, à boire car il est à point.

Conservation : A boire dans les 6 ans

Les mets conseillés avec ce vin
: [Magret de canard aux figues](#)

Vacqueyras, Montirius, "Le Clos", 2008

★ nouvelle sélection



"Le Clos"
Millésime : 2008
Couleur : Rouge
Origine : [AOC Vacqueyras](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Syrah](#)
Entre 25.00 et 32 €
Dégusté en Novembre 2011



L'avis de 1001 degustations

“ Nez complexe, riche, présent (gibier, truffe)...sa qualité première. La bouche quoique délicate est plus en retrait. La matière pourrait s'imposer plus.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin
: [Rougets](#)



Vacqueyras, Montirius, "Le Clos", 2009



★★★ nouvelle sélection



"Le Clos"
Millésime : 2009
Couleur : Rouge
Origine : [AOC Vacqueyras](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Syrah](#)
Entre 25,00 et 32 €
Dégusté en Novembre 2011



L'avis de 1001 degustations

“ Robe presque noire. Magnifique ambiance! On ouvre sur fruits compotés, fumés en finale. La bouche veloutée, franche, puissante nous fait deviner «une grande bouteille». Tout ce vin est structuré, précis, caressant. Il est déjà TRES plaisant et possède un gros potentiel. Avec une viande racée. A mettre en cave absolument.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

:- [Agneau au curry](#)

:- [Gigot de chevreuil](#)