

1001
degustations
.com

Vacqueyras, Montirius, "Minéral", 2004



♥ ★★ nouvelle sélection



"Minéral"
Millésime : 2004
Couleur : Blanc
Origine : [AOC Vacqueyras](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache blanc](#), [Roussanne](#), [Bourboulenc](#)
Entre 25.00 et 32 €
Dégusté en Novembre 2011



L'avis de 1001 degustations

“ Nez complexe qui présente de nombreuses nuances aromatiques. La bouche apporte immédiatement amplitude et fraîcheur puis la longueur se manifeste. L'acidité est toujours là pour apporter l'équilibre. Finale légèrement confite. Cela confirme notre dégustation d'août 2010.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

: [Canard au foie gras](#)

Vacqueyras, Montirius, "Minéral", 2005



★★★ nouvelle sélection



"Minéral"
Millésime : 2005
Couleur : Blanc
Origine : [AOC Vacqueyras](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache blanc](#), [Roussanne](#), [Bourboulenc](#)
Entre 25.00 et 32 €
Dégusté en Novembre 2011



L'avis de 1001 degustations

“ Que de chemin parcouru en un an! Aujourd'hui un grand vin. Equilibré, fin, précis, le plaisir est au rendez-vous.

L'harmonie nez/bouche ne se dément pas. La subtilité et l'élégance sont dans le verre. Dégustateurs soyons humbles!

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

: [Comté](#)

1001
degustations
.com

Vacqueyras, Montirius, "Minéral", 2007



★★ nouvelle sélection



"Minéral"

Millésime : 2007

Couleur : Blanc

Origine : [AOC Vacqueyras](#)

Région : [Vallée du Rhône](#)

Principaux cépages : [Grenache blanc](#) , [Roussanne](#)

Entre 20.00 et 25 €

Dégusté en Novembre 2011



L'avis de 1001 degustations

“ Vin harmonieux et surprenant (dans le bon sens). A déguster en 2 temps : douceur et gourmandises à l'attaque puis minéralité et terroir ensuite. La finale est droite. Le temps a fait ses bons offices.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

: Escalope de foie gras aux pommes

Vacqueyras, Montirius, "Minéral", 2008



♥ ★★ nouvelle sélection



"Minéral"

Millésime : 2008

Couleur : Blanc

Origine : [AOC Vacqueyras](#)

Région : [Vallée du Rhône](#)

Principaux cépages : [Grenache blanc](#) , [Roussanne](#) , [Bourboulenc](#)

Entre 20.00 et 25 €

Dégusté en Novembre 2011



L'avis de 1001 degustations

“ Nez puissant, minéralité, sous bois. Il a mûri et allie puissance et rondeur, longueur et finesse. Il était bien en août 2010, il est encore mieux dans sa bouteille, on sent autant le fruit que le terroir. A maturité pour accompagner une viande blanche.

Conservation : A boire dans les 6 ans

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

: Crevettes

: Poulet à l'estragon



Vacqueyras, Montirius, "Minéral", 2009



★ nouvelle sélection



"Minéral"

Millésime : 2009

Couleur : Blanc

Origine : [AOC Vacqueyras](#)

Région : [Vallée du Rhône](#)

Principaux cépages : [Grenache blanc](#), [Roussanne](#), [Bourboulenc](#)

Entre 20.00 et 25 €

Dégusté en Novembre 2011



L'avis de 1001 degustations

“ Nez fermé puis sous-bois et minéralité apportent matière à discussion.
« La surprise » pour les dégustateurs. Ce vin nous entraîne dans les extrêmes. Très difficile à apprécier tant il exprime des divergences. A essayer pour lancer les débats...autour d'une dorade.

Conservation : A boire dans les 6 ans

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

: [Dorade au four](#)

Vacqueyras, Montirius, "Minéral", 2010



★★ nouvelle sélection



"Minéral"

Millésime : 2010

Couleur : Blanc

Origine : [AOC Vacqueyras](#)

Région : [Vallée du Rhône](#)

Principaux cépages : [Grenache blanc](#), [Roussanne](#), [Bourboulenc](#)

Entre 20.00 et 25 €

Dégusté en Novembre 2011



L'avis de 1001 degustations

“ Il est vif et arbore un habillage éclatant. D'une grande souplesse qui apporte un équilibre fruit/minéralité. Fraîcheur et franchise caractérisent ce vin séduisant. A essayer à l'apéritif.

Conservation : A boire dans les 6 ans

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

: [Coquilles St-Jacques](#)

: [Huîtres](#)