



Montirius, "Confidentiel"



"Confidentiel"

Millésime : 2009

Couleur : Rouge

Origine : [AOC Gigondas](#)

Région : [Vallée du Rhône](#)

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

Entre 32.00 et 40 €

Dégusté en Novembre 2012



L'avis de 1001 degustations

“ Très grande complexité. « L'opulence maîtrisée » déclare l'un de nous. La garrigue émerge rapidement du verre. Le plaisir olfactif cède la place à un vin rond, équilibré, jouant la carte des fruits et des épices. La matière présente une belle densité, partageant avec justesse fruit et alcool avant de les marier en fin de dégustation. Très longue finale.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement



Montirius, "Terre Des Aînés"

★★★ nouvelle sélection



"Terre Des Aînés"
Millésime : 2007
Couleur : Rouge
Origine : AOC Gigondas
Région : Vallée du Rhône
Principaux cépages : Grenache noir, Mourvèdre
Entre 16.00 et 20 €

Dégusté en Novembre 2012



L'avis de 1001 degustations

“ Un vin expressif qui se décline d'abord sur la fraise, puis les épices et le tabac.
L'attaque gustative est en accord...un long ruban aromatique poivré, tabac s'étire
durant la dégustation.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement



Montirius, "Terre Des Aînés"

★ nouvelle sélection



"Terre Des Aînés"
Millésime : 2006
Couleur : Rouge
Origine : [AOC Gigondas](#)
Région : [Vallée du Rhône](#)
Principaux cépages : [Grenache noir](#), [Mourvèdre](#)
Entre 16.00 et 20 €

Dégusté en Novembre 2012



L'avis de 1001 degustations

“ Un vin très « grenache » où la fraise domine, pointe de cassis. A point, prêt à être dégusté. Une finale mentholée qui donne une note d'originalité. Un regret...que l'alcool domine la sortie de la dégustation.

Conservation : A boire dans les 3 ans



Montirius, "Le Clos"



"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 2012



L'avis de 1001 degustations

“ «Complexe». Il faut du temps pour lire ce vin généreux. Un nez à double détente : d'abord floral puis épicé. La bouche est construite, structurée autour de tanins serrés. Belle longueur qui se termine sur des notes d'épices et de zan. A mettre en cave sans hésitation.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement



Montirius, "Le Clos"

★★ nouvelle sélection



"Le Clos"

Millésime : 2004

Couleur : Rouge

Origine : AOC Vacqueyras

Région : Vallée du Rhône

Principaux cépages : Grenache noir, Syrah

Entre 25.00 et 32 €

Dégusté en Novembre 2012



L'avis de 1001 degustations

“ Un vin qui s'approche de la décennie et qui reste étonnamment jeune. Le nez offre des arômes de garrigue et de truffe. Rond et charpenté, il joue la partition des fruits cuits et du tabac. La finale est légèrement dominée par l'alcool. Le compagnon souhaité pour accompagner un plat qui possède du caractère.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement