

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
2 ÉTOILE(S)
COUP DE COEUR

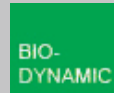
Montirius - Confidentiel



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2007
Catégorie : Tranquille
Couleur : Rouge
Appellation : Gigondas
Cépage(s) : Grenache noir, Mourvèdre
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 35.00 € et 36.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ Une robe profonde annonce un nez de truffe, de sous-bois, et une finale mentholée. La bouche met en relief fruits noirs, tabac et pruneau. Une belle longueur qui révèle un vin ample presque soyeux mais puissant. L'harmonie olfactive et gustative se construit progressivement. Une réussite, assurément.

Accords mets

Civet de lièvre
Boeuf sauce Périgueux
Abondance

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
3 ÉTOILE(S)
COUP DE COEUR

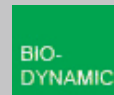
Montirius - Confidentiel



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2010
Catégorie : Tranquille
Couleur : Rouge
Appellation : Gigondas
Cépage(s) : Grenache noir, Mourvèdre
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 35.00 € et 36.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ Le mot intensité résume ce vin architecturalement bien construit. Droit, dense, direct, il développe des arômes d'épices, de poivre et montre un équilibre rare entre le fruit et l'alcool. « Un réel potentiel ». Une bouteille qui épousera à merveille un canard au foie gras. Bravo!

Accords mets

Risotto aux cèpes
Filet de carpe aux morilles
Canard au foie gras

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
3 ÉTOILE(S)

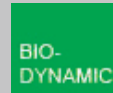
Montirius - Terre Des Aînés



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2008
Catégorie : Tranquille
Couleur : Rouge
Appellation : Gigondas
Cépage(s) : Grenache noir, Mourvèdre
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 20.00 € et 21.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ Un nez en deux temps : fraise puis des notes grillées (torréfaction). La continuité olfactive est réelle. Une bouche soyeuse, structurée, laissant éclater la fraise, puis des touches mentholées. La persistance aromatique s'inscrit dans un ruban qui semble sans fin. Le nez et la bouche sont vraiment mis en relation. La réussite est au rendez-vous.

Accords mets

Canard sauvage aux fruits
Côte de boeuf aux morilles
Côte de veau aux morilles

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
4 ÉTOILE(S)

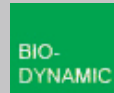
Montirius - Terre Des Aînés



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2009
Catégorie : Tranquille
Couleur : Rouge
Appellation : Gigondas
Cépage(s) : Grenache noir, Mourvèdre
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 20.00 € et 21.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ Belle couleur, toute en profondeur. La complexité aromatique introduit la dégustation : fruits sauvages (myrtille, mûre, fraise des bois), musc et truffe. Finesse et élégance, équilibre et respect du terroir, la vérité se trouve dans le verre. Excellent, grandiose, ce vin atteint un niveau qui s'approche de la perfection. Quel talent ! A déguster pour lui-même.

Accords mets

Civet de lièvre
Perdreux aux girolles
Gigot d'agneau de 7 heures

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
3 ÉTOILE(S)

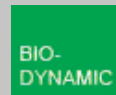
Montirius - Terre Des Aînés



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2010
Catégorie : Tranquille
Couleur : Rouge
Appellation : Gigondas
Cépage(s) : Grenache noir, Mourvèdre
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 20.00 € et 21.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ Robe soutenue et lumineuse. Nez de fruits noirs, il laisse ressortir des notes de réglisse. « Velouté et gourmand », le plaisir est vraiment convoqué. Complexe, abouti, il se termine sur une pointe de chocolat. Un vin structuré qui respecte la matière et joue le registre de la complexité. Un travail d'une grande précision qui respecte le terroir. Bravo!

Accords mets

Marquise au chocolat
Foie Gras poêlé
Chevreuil en sauce

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
3 ÉTOILE(S)

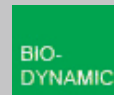
Montirius - Garrigues



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2010
Catégorie : Tranquille
Couleur : Rouge
Appellation : Vacqueyras
Cépage(s) : Grenache noir, Syrah
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 14.00 € et 15.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ Une robe profonde. Un nez explosif où les fruits noirs (cassis) et la fraise cohabitent. La dégustation se décline immédiatement selon trois registres : puissance, longueur, rondeur. Les fruits noirs sont bien là donnant une relative fraîcheur. La matière est extraite avec justesse, le potentiel est avéré. Un vin d'automne pour le retour de la chasse ou un gigot d'agneau. Très bien.

Accords mets

Magret de Canard fumé
Gâteau au chocolat
Epaule d'agneau au thym

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
2 ÉTOILE(S)

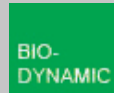
Montirius - Garrigues



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2011
Catégorie : Tranquille
Couleur : Rouge
Appellation : Vacqueyras
Cépage(s) : Grenache noir, Syrah
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 14.00 € et 15.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ Les fruits noirs, cassis surtout, sont au rendez-vous, tant au nez qu'en bouche. Il s'étire en apportant des notes de cuir. Un vin construit qui est souple, élégant et équilibré. Le plaisir sera rehaussé en lui choisissant un plat original.

Accords mets

[Aiguillettes de Canard](#)
[Canard aux olives](#)
[Filets de sole aux morilles](#)

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
3 ÉTOILE(S)

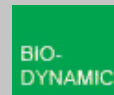
Montirius - Le Clos



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2010
Catégorie : Tranquille
Couleur : Rouge
Appellation : Vacqueyras
Cépage(s) : Grenache noir, Syrah
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 30.00 € et 31.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ Foncé et intense, à première vue ce vin est attirant. Sous-bois, presque animal, il se montre complexe aromatiquement. Souplesse et finesse, maturité et authenticité, il est à point. Il saura surprendre, dans le bon sens, tous les convives. Tout l'art résidera dans l'association qu'il faudra lui trouver... Des champignons et une viande de caractère. Une vraie personnalité.

Accords mets

Fricassée de girolles
Terrine de chevreuil

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
1 ÉTOILE(S)

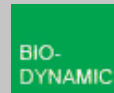
Montirius - Jardin Secret



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2010
Catégorie : Tranquille
Couleur : Rouge
Appellation : Côtes du Rhône
Cépage(s) : Grenache noir
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 14.00 € et 15.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ Robe d'un rouge lumineux. Un nez qui ne s'ouvre pas immédiatement... Des notes de fruits cuits et de poivre apparaissent. La bouche est puissante, tirant sur les fruits noirs (cassis) mais pas encore suffisamment domptée.

Accords mets

[Truite aux amandes](#)
[Truite au bleu](#)
[Brochettes de poissons](#)

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
2 ÉTOILE(S)
COUP DE COEUR

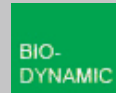
Montirius - Sérine



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2009
Catégorie : Tranquille
Couleur : Rouge
Appellation : Côtes du Rhône
Cépage(s) : Syrah , Grenache noir
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 14.00 € et 15.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ « De la lumière » dans le verre dès les premières gouttes. La fraise est clairement marquée, des touches « garrigue » (pin) apparaissent en arrière plan. Rondeur, équilibre, plaisir. Trois adjectifs qui montrent l'harmonie de ce vin particulièrement apprécié. Le tabac apporte une pointe d'originalité. A suivre absolument.

Accords mets

Navarin d'agneau
Accras de morue
Haricots secs au petit salé

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
3 ÉTOILE(S)

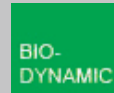
Montirius - Minéral



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2010
Catégorie : Tranquille
Couleur : Blanc
Appellation : Vacqueyras
Cépage(s) : Grenache blanc , Roussanne , Bourboulenc
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 24.00 € et 25.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ Un vin très équilibré qui séduit par sa minéralité et sa finesse. La bouche est ample et apporte une belle longueur. Une bouteille qui offre un réel caractère. Les années lui apportent de la noblesse. «Sans hésitation, à mettre en cave».

Accords mets

Conseillé pour l'apéritif
Coquilles Saint-Jacques aux truffes
Huîtres chaudes
Gratin d'écrevisses

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>

1001 ★★★★★
DÉGUSTATIONS

SÉLECTION 2013
3 ÉTOILE(S)
COUP DE COEUR

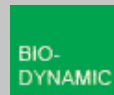
Montirius - Minéral



FICHE TECHNIQUE



Millésime : 2012
Catégorie : Tranquille
Couleur : Blanc
Appellation : Vacqueyras
Cépage(s) : Grenache blanc , Roussanne , Bourboulenc
Région : Vallée du Rhône
Pays : France
Prix : Entre 25.00 € et 26.00 €
Certification : Bio - Biodynamie



Dégusté le 11/2013

L'avis de 1001 Dégustations

“ D'un jaune tirant sur la paille. Nez très expressif de fruits mûrs (abricots, figues), notes confirmées dès les premières impressions gustatives. La figue se manifeste totalement. Rond et vif, subtil et précis, il fait l'unanimité. Le talent du vigneron est réel. Une belle signature à marier avec une nage de Saint Jacques, ou un poisson cuisiné.

Accords mets

Gratin d'écrevisses
Coquilles St-Jacques
Darne de saumon

Lieux de vente

Montirius
1536 ROUTE DE SAINTE EDWIGE
84260 - SARRIANS
Tel : 0490653828
Site : <http://www.montirius.com>