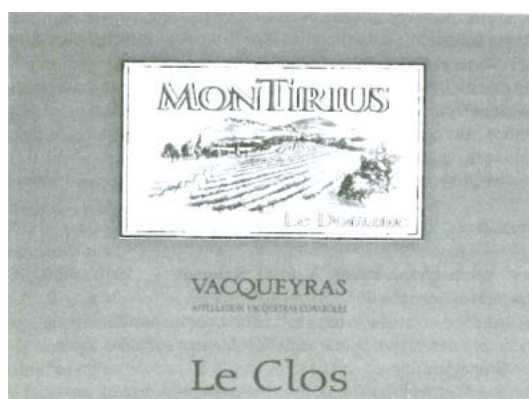


**Domaine Montirius**

Christine et Éric Saurel  
1536 route de Ste Edwige  
84260 Sarrians  
Tél. 04 90 65 38 28 / 06 87 30 89 30  
@ : saurel@montirius.com  
Site : www.montirius.com  
Coordonnées géographiques (GPS) : longitude : N 44°66'06.3 ; latitude : E 004°57'24.8  
Production : AOP Vacqueyras, AOP Gigondas, AOP Côtes du Rhône, IGP de Vaucluse.  
Commercialisation : à la propriété sur RDV, possibilité de vente en BIB, par correspondance, en vente directe aux magasins.  
Principales ventes à l'export : Etats-Unis, Royaume Uni, Suède.  
Présent : Le Grand Tasting (Paris).  
Méthode : Biologique (certification Ecocert) et biodynamique (Biodyvin) depuis 1996.  
Vendanges manuelles. Levures indigènes.  
Vignoble : 63 ha.  
Cœnotourisme : Atelier pédagogique et découverte de la vigne et des vins avec la vigneronne tout au long de l'année sur rendez-vous (25 € TTC / personne) (en français et en anglais).

**Dégustation :**

♥♥♥♥ Côtes du Rhône rouge, cuvée « La Muse Papilles », 2016, (11,29 €). Cépage(s) : Grenache 80 %, Syrah 20 %.  
Rendement des vignes (hl/ha) : 30. Sol : Sol de Garrigue, Marnes argileuses bleues et sables et grès jaunes.  
SO<sub>2</sub> à la mise en bouteille (en mg/l) : total : 50, libre : 19.  
Vue : Carmin limpide et lumineux.  
Nez : Fruité et confituré, de crème de pruneau, aux notes épicées et aux touches subtiles de violette.  
Bouche : Ample et expressif sur ses beaux arômes en bouche, chaleureux et épicé ensuite, évoluant sur d'agréables tanins d'avenir. Très belle persistance de cuir et de réglisse.



Synthèse : Chaleureux et riche, parfaitement équilibré, charpenté et séduisant, un vin qui ira à merveille avec un tajine par exemple aux pruneaux. Aérer une à deux heures avant de servir. Garde raisonnable.

♥♥♥ Gigondas, cuvée « Terre des Aînés », 2015. 24,69 €. Cépage(s) : Grenache 80%, Mourvèdre 20%.  
Rendement des vignes (hl/ha) : 30. Sol : Sol de Garrigue, Marnes argileuses bleues et sables et grès jaunes.  
SO<sub>2</sub> à la mise en bouteille (en mg/l) : total : 80, libre : 32.  
Vue : Carmin lumineux aux reflets grenat.  
Nez : Sympathique, fruité et vineux, aux notes d'épices et de cuir.  
Bouche : Franc sur ses arômes en bouche, subtilement minéral, évoluant sur des tanins encore marqués et une matière fruitée gourmande. Belle persistance aromatique.  
Synthèse : Un vin de caractère, affirmant sa personnalité fruitée et sa marque du terroir. Un beau potentiel d'avenir : en plein gigondas. Garde intéressante et fortement conseillée.

♥♥♥ Vacqueyras, cuvée « Garrigues », 2015. 16,29 €. Cépage(s) : Grenache 70%, Syrah 30%.  
Rendement des vignes (hl/ha) : 30. Sol : Sol de Garrigue, Marnes argileuses bleues.  
SO<sub>2</sub> à la mise en bouteille (en mg/l) : total : 57, libre : 15.  
Vue : Carmin lumineux et reflets grenat.  
Nez : Très agréable et élégant, finement épicé, sur des notes de cuir.  
Bouche : Franc et souple en attaque sur ses arômes, évolue ensuite sur de beaux arômes confits de pruneau et de violette ainsi qu'une mâche joliment fruitée appétissante. Belle persistance aromatique.  
Synthèse : Un vin chaleureux et ample, bien équilibrée à déguster d'abord pour lui et avec attention. Aérer deux heures avant de servir aujourd'hui. Garde raisonnable pour lui permettre d'arrondir ses tanins.

♥♥♥♥ Vacqueyras, cuvée « Le Clos », 2016. 30,39 €. Cépage(s) : Grenache 50%, Syrah 50%.  
SO<sub>2</sub> à la mise en bouteille (en mg/l) : total : 40, libre : 19.  
Vue : Beau ténébreux : carmin profond aux reflets violette.  
Nez : Subtil et fin, épicé doucement, aux notes de fruits noirs confiturés.  
Bouche : Une belle rondeur en attaque en bouche, évoluant avec ampleur sur de beaux tanins prometteurs encore et des notes agréablement vineuses. Belle persistance réglissée.  
Synthèse : Un vin riche et puissant, chaleureux voire capiteux, un vin solaire s'il en est ! Un véritable vin de conversation, encore un rien fougueux, à dompter donc par une sage et profitable attente ou à carafier aujourd'hui de deux à quatre heures avant de le servir pour les plus impatients. Garde intéressante pour de superbes rdv futurs.