



Montirius, "Minéral"

★★★ nouvelle sélection



"Minéral"

Millésime : 2006

Couleur : Blanc

Origine : [AOC Vacqueyras](#)

Région : [Vallée du Rhône](#)

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

Entre 20.00 et 25 €

Dégusté en Novembre 2012



L'avis de 1001 degustations

“ Un vin qui nécessite du temps pour être découvert. Le nez oriente les dégustateurs vers le sous-bois, la truffe. La bouche est marquée par son amplitude et sa droiture. Le gras arrive progressivement et la minéralité conclut ce moment de plaisir. A accompagner avec un plat de caractère. Pourquoi pas avec une recette exotique.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

∴ [Tajine aux pruneaux](#)

∴ [Foie Gras terrine](#)

∴ [Comté](#)



Montirius, "Mineral"



"Mineral"

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 2012



L'avis de 1001 degustations

“ Grande complexité aromatique. La finesse est au rendez-vous à tous les niveaux. Gras et vif, l'équilibre fruit-alcool est respecté. Très minéral, la longueur semble interminable. Un travail certainement très précis qui met en valeur le raisin et le terroir. Belle bouteille qui affirme un réel caractère.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

·: Crevettes

·: Dorade au four

·: Risotto aux cèpes



Montirius, "Mineral"



"Mineral"

Millésime : 2011

Couleur : Blanc

Origine : AOC Vacqueyras

Région : Vallée du Rhône

Principaux cépages : Grenache blanc, Roussanne, Bourboulenc

Entre 20.00 et 25 €

Dégusté en Novembre 2012



L'avis de 1001 degustations

“Beaucoup d’élégance pour ce vin très aromatique. Le nez est complexe se déclinant sur des notes de fenouil, de résine. La dégustation prolonge le plaisir. Grasse, droite, minérale, la bouche impose un vin de caractère. Une bouteille qui saura mettre en beauté un poisson par exemple. A découvrir absolument.

Conservation : Vin de garde à surveiller régulièrement

Les mets conseillés avec ce vin

Conseillé pour l'apéritif et avec les mets suivants :

· Huîtres

· Chèvre de Valençay

· Saumon cru mariné