



B DOM. MONTIRIUS Minéral 2013 ★★

■ 4 000 | 🏠 | 20 à 30 €

Dans la même famille depuis six générations, ce domaine de 63 ha conduit par Christine Saurel est en biodynamie depuis 1996. Des vacqueyras et des giondas vinifiés et élevés sans bois régulièrement en vue.

« Minéral » indique l'étiquette. De fait, si le nez reste discret (fleurs blanches, épices et amande douce à l'aération), la bouche séduit par son volume et son équilibre entre onctuosité et fraîcheur « terroirée » renforcée par des nuances citronnées. 🗨 2014-2017 🍷 risotto aux fruits de mer ■ Garrigues 2011 ★ (15 à 20 €; 40 000 b.): fruité et un peu animal au nez, à la fois riche et frais en bouche. 🗨 2018-2022

📍 Dom. Montirius, 1536, rte de Sainte-Edwige, 84260 Sarrians, tél. 04 90 65 38 28, saurel@montirius.com 🍷 🚶 🏠 r.-v.

B MONTIRIUS

Confidentiel 2011

■ 3 000 | 🏠 | 30 à 50 €

Dans la même famille depuis six générations, ce domaine de 63 ha conduit par Christine Saurel est en biodynamie depuis 1996. Des vacqueyras et des giondas vinifiés et élevés sans bois régulièrement en vue.

Fruits mûrs, épices douces, garrigue, touche de cuir : le nez est engageant et bien typé. Un caractère méridional auquel fait écho un palais rond et accorte pourvu d'un bon volume et de tanins soyeux. 🗨 2014-2017 🍷 pintade au thym

📍 Dom. Montirius, 1536, rte de Sainte-Edwige, 84260 Sarrians, tél. 04 90 65 38 28, saurel@montirius.com 🍷 🚶 🏠 r.-v.