



VACQUEYRAS ROUGE 2016 " GARRIGUES " D. MONTIRIUS

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	70 % Grenache - 30 % Syrah

Note de dégustation :

Robe pourpre grenat profond, nez intense de fruits noirs, parfum de garrigue, réglisse, thym, sarriette...



Température de service :	Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde :	8 ans
Suggestion(s) gastronomique :	



Viande rouge, gibiers, préparations corsées, fromage corsé

Commentaires du sommelier :

Montirius est un domaine à part, travaillant en biodynamie, refusant les élevages sous bois, et privilégiant toujours le raffinement, en deux mots, une maison haute couture



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

