



CÔTES DU RHÔNE ROUGE 2016 " JARDIN SECRET " D. MONTIRIUS

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 100 % Grenache (vignes de 60 ans)

Note de dégustation :

Jolie robe rouge grenat moyennement soutenue. Nez original avec des épices douces dominantes (coriandre, cumin,...) ainsi que des aromates et des notes de garrigues. L'élevage du vin se faisant en cuve uniquement, il n'y a pas d'arômes boisés. Le caractère fruité est bien présent et bien mûrs. La bouche est généreuse et ample. On profite de la structure charnue et des tanins présents jusqu'en finale. Longue persistance sur les fruits et les épices.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Recette d'agneau aux épices, tajine, canard confit, parmentier. Fromages à croûtes lavées



Commentaires du sommelier :

Cette cuvée est issue d'une superbe parcelle que la famille Saurel décrit comme son "Jardin Secret" tellement le lieu s'avère magnifique. Si la grenache était assemblée avec un autre cépage, elle pourrait prétendre à l'appellation Côtes du Rhône Villages Sablet, terroir remarquable de la région. Mais les Saurel préfère garder cette petite production (4000 bouteilles) de pure grenache tel quelle et profiter du caractère si singulier du cépage.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

