



## VACQUEYRAS BLANC 2023 " MINÉRAL " D. MONTIRIUS / BIODYN

Pays : France  
Région : Rhône  
Sous région : Rhône Méridional  
Cépage(s) : 50% Bourboulenc, 25% Grenache Blanc, 25% Roussanne

### Note de dégustation :

Vin jaune pâle brillant. Au nez il révèle des arômes de fleurs blanches, de fruits blancs ainsi qu'un caractère minéral. Il gagne à vieillir quelques années pour gagner en complexité et intensité. En bouche, c'est un vin d'une belle fraîcheur, bien équilibré et harmonieux. La fin de bouche est saline et minérale.



Température de service : Entre 8 et 10 C°  
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Cette cuvée d'exception s'exprimera pleinement en compagnie de poissons et crustacés (cuisson poché, vapeur ou cuit au four) avec des sauces, garnitures et accompagnements pas trop corsés pour respecter sa subtilité.

### Commentaires du sommelier :

Véritable curiosité, « Minéral » fait partie des rares vins blancs de l'appellation Vacqueyras (le blanc ne représente que 3% des vins de cette AOC). La famille Saurel propriétaire du domaine Montirius a nommé ainsi son vin blanc car au fur et à mesure des dégustations, ils observent une minéralité de plus en plus présente au fil du temps et du vieillissement en bouteille. Pour eux, minéralité signifie salinité. 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 ! Ce vin provient de trois parcelles distinctes, plantées de cépage différents. Le grenache blanc a été planté en 1947 par le grand-père maternel d'Eric Saurel. Le sol de Garrigues repose sur un sous sol de



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

