

COMMENTAIRES GUIDE DES VINS BIO 2012/2013 :

Monts de la Grage rouge 2011 « MERLOT »

Pourpre, limpide et lumineux. Joli nez de confiture de fraise légèrement vanillée. Souple en bouche, sur des arômes de fraise au sirop et des tanins agréablement soulignés. Belle persistance fruitée. Un beau vin de dîner, gourmand et fruité. Garde raisonnable.

Monts de la Grage rouge 2011 « MALBEC »

Pourpre, lumineux aux reflets violets. Nez fin et élégant de sorbet à la framboise et de fruits rouges. Ample et franc en bouche sur des arômes de violette, de sous-bois et de fines épices qui évoluent sur des tanins élégamment marqués. Un vin charpenté et puissant aux arômes riches et à la matière prometteuse. A attendre encore un peu, deux ou trois ans ou à carafer deux heures avant de servir pour le déguster dans son caractère puissant dès aujourd'hui. Garde intéressante.

Saint Chinian rouge 2011

Pourpre, brillant aux reflets violets. Très beau nez épicé et fruité de mûre confiturée, légèrement poivré et mentholé. Souple en bouche sur des arômes d'épices et de réglisse qui évoluent sur des tanins prometteurs d'un bel avenir. De l'équilibre et de l'harmonie dans très beau vin où chaque cépage joue de son caractère. A attendre encore deux ou trois ans pour de beaux rendez-vous futurs. A carafer pour le boire dès aujourd'hui. Garde nécessaire pour en profiter plus arrondi et intéressante.