

Domaine d'Ouréa Gigondas rouge 2020



ADRIEN  ROUSTAN
DOMAINE
D'OURÉA

Prix du produit :

25,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)

Millésime: 2020

Appellation: Gigondas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE D'OURÉA + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine d'Ouréa Gigondas rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. *Le Gigondas impose plus de force, mais le fruit reste précis, alliant la matière à la finesse.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir : Lieu-dit du «Grand Montmirail», vignoble d'altitude (400 à 520 mètres). Le bas du coteau est constitué de marnes rouges qui vont apporter de la profondeur. En milieu et haut de coteau la roche mère calcaire est de plus en plus présente, elle transmet aux vins tension, race et verticalité. Vignoble planté en 1975.

Cépages : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault.

Vinification : Vendange manuelle, non éraflée puis foulée, suivie d'une courte infusion. Elevage

uniquement en cuve béton pour garder la pureté et la délicatesse.

Notes de dégustation : Vin fin, racé, vibrant, où l'originalité du lieu est transmise avec énergie.

Service & Accords : Servir à 15°C. Perdreaux aux choux, Lièvre à la crème.

Description brève du produit :

92/100 RVF. Adrien Roustan s'est fait plaisir avec le millésime 2020, parfaitement adapté à ses vignes de Gigondas. Nous sommes tombés sous le charme musclé de cette cuvée qui n'avait pas besoin de passer en fût pour s'affirmer ! Un vrai Gigondas comme on les aime, fin et structuré, à déguster ou à garder 5-10 ans.