

Domaine d'Ouréa Vacqueyras rouge 2020



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)

Millésime: 2020

Appellation: Vacqueyras

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vacqueyras

RVF: 92/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

92/100 RVF. C'est la majorité grenache qui nous séduit dans ce magnifique Vacqueyras, une AOP plus rustique dans nos souvenirs, jusqu'à la découverte du talentueux Adrien Roustan. Plus d'élégance que d'armure, plus 007 que rambo, un Vacqueyras qui va surprendre les amateurs !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine d'Ouréa Vacqueyras rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. Avec 50% de vendange entière maîtrisée, il nous gratifie d'un bouquet floral et subtil. La bouche associe la richesse et le côté taffetas du jus, avec des tanins posés."

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (juillet/août 2022) : 91-92/100. *Nez somptueux qui évoque la fraise des bois. Son toucher de bouche est délicat et son fruit rappelle un vin dans un esprit "nature" mais avec une parfaite maîtrise du fruit. Il est un peu coloré, pur et doté d'un fruité gourmand à souhait, avec du délié et une réelle finesse de texture. Un achat prioritaire.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir : Sélection des terroirs les plus qualitatifs du domaine. Assemblage des « Garrigues » (argile rouge caillouteuse) et des « Pendants » (marne bleue et jaune). Les « Garrigues » vont donner la finesse et la minéralité et les « Pendants » la profondeur. Vignoble entre 10 et 100 ans.

Cépages : 85% Grenache, 5% Cinsault, 5% Carignan, 5% Mourvèdre.

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 qui traduit toute l'harmonie et la sagesse des vieux Grenache. Il s'exprime avec grâce et élégance dans un registre droit et pur.

Service & Accords : Servir à 15°C. Poulet sauté à la provençale, Carré d'agneau grillé.