

Domaine d'Ouréa Gigondas "La Belle Cime" rouge 2020 (3 bouteilles)



Prix du produit :

118,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)

Millésime: 2020

Appellation: Gigondas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Belle Cime

RVF: 94/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

94/100 RVF. La grande cuvée parcellaire signée Adrien Roustan, encore très jeune en fin 2022, date de sa sortie du domaine. Le Gigondas de garde par excellence. Il est issu d'une parcelle culminante mais plein sud, située à la cime de l'AOP Gigondas. Beaucoup de fraîcheur et de finesse apportée par l'altitude (520 m), et une belle complexité grâce aux vignes âgées de 40 ans. Très belle bouteille qui n'aura rien à envier aux meilleurs châteaux voisins... Mais il faut attendre un peu ! Si vous ne pouvez pas attendre, ouvrez le la veille.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine d'Ouréa Gigondas "La Belle Cîme" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 94/100. *La cuvée La Belle Cime 2020 est certainement le vin culminant de cette appellation. Le millésime lui donne la maturité, de l'étoffe et de la dimension en bouche. La fraîcheur du terroir d'altitude apporte le juteux et la tonicité. Un vin éclatant.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir : Sélection parcellaire d'altitude, 520 mètres, situé sur le versant sud des Dentelles de Montmirail, lieu dit Grand Montmirail. C'est un lieu unique, entouré de chênes verts et de roches calcaires, avec un climat frais, ventilé et lumineux. Les vignes ont été planté en 1982.

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 : C'est un vin à la robe rubis, brillant, avec des notes de griottes, de groseilles, des petits fruits rouges, acidulé. Belle densité calcaire rare.

Service & Accords : Servir à 15°C et si possible l'ouvrir la veille. Perdreaux aux choux, Lièvre à la crème.