

# 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 châteauneufs 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 Cîme 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.