Domaine d'Ouréa Vacqueyras rouge 2022

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)
Millésime: 2022
Appellation: Vacqueyras
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Vacqueyras
RVF: 91/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

91/100 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 ! 2022 est un très beau et riche millésime, déjà bon, mais aussi de belle garde.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine d'Ouréa Vacqueyras rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **91/100**. *Tout aussi marqué par cette finesse, le vacqueyras s'ouvre avec le fruit macéré, le noyau de cerise, les épices, et offre une bouche au toucher gracieux.*

Revue du Vin de France (juillet 2024) : "Tour de France : nos plus belles cuvées à moins de 20 €" : **91-92/100**. "*Si sa robe est peu soutenue, son fruit se montre intense, tel une cerise juteuse et fraîche avec un goût presque sucré du plus bel effet. Un vin fin, avec de la sève, sapide et équilibré."*

NDLR : c'est la meilleure de l'article de la RVF pour toute l'appellation Vacqueyras !

Terre de Vins (JM Brouard, mars 2023) : *cette cuvée est un assemblage de deux très belles parcelles, argileuse pour "Les Garrigues" et marneuse pour "Les Pendants", où certaines vignes sont centenaires. Majoritairement marqué par le grenache (85%), complété de cinsault, carignan et mourvèdre, le vin déploie un caractère éminemment séducteur. Elevé en cuves béton, il dévoile une robe pâle aussi distinguée que le nez, associant fruits rouges étincelants et notes de rose ancienne. Tout en délicatesse, la bouche est à la fois juteuse et fraîche, fringante et énergique. Quelques épices ponctuent la dégustation, qui s'étire sur une finale salivante. Quelle élégance !*

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.