

# Domaine d'Ouréa Côtes du Rhône rouge 2022



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)

Millésime: 2022

Appellation: Côtes du Rhône (sud)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 90/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

## Description brève du produit :

**90/100** RVF. Ce **Vacqueyras** est "déclassé" volontairement par le vigneron qui a tant de respect pour son AOP Vacqueyras qu'il n'ose y intégrer le fruit de ses jeunes vignes (moins de 15 ans, majorité **syrah**). Voici donc bien plus qu'un "simple Côtes du Rhône", très gourmand, que nous conseillons aux amateurs d'élégance plus que de rusticité.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

## Domaine d'Ouréa Côtes du Rhône rouge 2022 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **90/100**. Le côtes-du-rhône est une belle cuvée qui séduit par son fruit délié et sa fraîcheur aromatique.

**La Revue du Vin de France (R. Petronio, sept 2024) : 90-91/100. La réussite et la qualité des vins de ce domaine ne se dément pas. Ce rouge nous enchanter par son parfum d'orange sanguine, avec une sensation de fraîcheur végétale qui contribue à sa complexité et à son équilibre. Il est doté d'un fruit de grande qualité et de tanins soyeux et mûrs à souhait.**

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Terroir :** Jeunes vignes (moins de 15 ans) situées sur l'aire d'appellation Vacqueyras, repliées en Côtes du Rhône.

**Cépages :** 70% Syrah, 30% Grenache.

**Vinification :** Vendange éraflée non foulée, suivie d'une courte infusion.

**Notes de dégustation :** Cette cuvée est un vin de fruit et de terroir, le lien entre les autres cuvées du Domaine. Un vin friand, subtil mélange d'épices douces et de violette.

**Service & Accords :** Servir à 15°C avec un navarin de mouton ou une dinde rôtie aux marrons.