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'OUREA
+ 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 enchante 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 dindonne rôtie aux marrons.