

Domaine d'Ouréa Gigondas rouge 2022



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)

Millésime: 2022

Appellation: Gigondas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

92/100 Castaing/Parker. Adrien Roustan a réussi à sortir un très beau Gigondas 2022, certes un peu jeune à sa sortie en 2024, mais qui sera parfait en 2025.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Ouréa Gigondas rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **93/100**. *Nous sommes plus attirés par le fruit bien mûr, suave et scintillant du gigondas 2022. La bouche se montre plus*

riche et propose des tanins finaux tout en rondeur.

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct 2024) : **92/100**. *A blend of 70% Grenache Noir, 20% Syrah and 10% Cinsault, the 2022 Gigondas from Domaine d'Ourea is showing beautifully today. Revealing a delicately oaky and smoky bouquet of peony, garrigue, licorice, lead pencil and dark berries, it's medium to full-bodied, delicately tense and taut with a juicy, charming core of fruit, velvety tannins and a long, ethereal and peppery-inflicted finish. This wine promises to drink brilliantly over the next decade. It was made with 30% whole clusters and matured for 14 months in concrete tanks. **DRINK** 2024-2034.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir : Lieu-dit du «Grand Montmirail», vignoble d'altitude (400 à 520 mètres). Le bas du coteau est constitué de marnes rouges qui vont apporter de la profondeur. En milieu et haut de coteau la roche mère calcaire est de plus en plus présente, elle transmet aux vins tension, race et verticalité. Vignoble planté en 1975.

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 : Vin fin, racé, vibrant, où l'originalité du lieu est transmise avec énergie.

Service & Accords : Servir à 15°C. Perdreaux aux choux, Lièvre à la crème.