Domaine d'Ouréa Gigondas "La Belle Cime" rouge 2021

Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)
Millésime: 2021
Appellation: Gigondas
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: La Belle Cime
RVF: 93/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

93/100 RVF. La grande cuvée parcellaire signée Adrien Roustan. 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...

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Ouréa Gigondas "La Belle Cime" rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept. 2023) : 93/100. *La Belle Cime se montre plus emprunté dans l'expression de fruit, le calcaire transcende le nez et la bouche. Une noble fermeté tannique se fait sentir et étire la finale. Un vin plus rigide mais qui ne tombe jamais dans l'austérité.*

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.