

Domaine d'Ouréa Côtes du Rhône rouge 2023



Prix du produit :

81,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)

Millésime: 2023

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

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 2023 :

La Revue du Vin de France (R. petronio, juillet-Août 2025) "Tour de France des flacons épataints à moins de 15 €" : **90/100**. *Il sent la feuille de figuier et la figue verte, une fraîcheur aromatique qui fait écho à un jus intense et sapide ; les 70% de syrah lui confèrent un air*

septentrional. Une réussite.

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.