

Domaine d'Ouréa Vacqueyras blanc 2023

ADRIEN ROUSTAN
DOMAINE D'OURÉA



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)

Millésime: 2023

Appellation: Vacqueyras

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vacqueyras

RVF: 91/100

Cépage dominant: clairette

Description brève du produit :

91/100 RVF. Rare : un Vacqueyras blanc très frais grâce à une majorité de cépage clairette, sans oublier le corps du bourboulenc. Un bel équilibre pour une découverte passionnante à déguster sans attendre !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE D'OURÉA

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine d'Ouréa Vacqueyras blanc 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **91/100.** *Le vacqueyras, à dominante de clairette, affiche le même fruit gras et généreux.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir : Petite parcelle de 0,30 hectares plantée en 2011. Petit coteau exposé à l'Est composé d'argile bleue et jaune.

Cépages : 80% Clairette, 20% Bourboulenc.

Vinification : Vendange manuelle, pressurage direct en grappe entière. Fermentation et élevage en cuve béton durant 6 mois.

Notes de dégustation : Grand vin blanc du Sud, aux arômes de fleurs et fruits blancs, de bois frais, de torréfaction, de noisette et d'amande.

Service & Accords : Servir à 12°C avec des gambas au pastis, du saumon fumé, du fromage truffé.