

# Domaine d'Ouréa Vacqueyras rouge 2023 (3 bouteilles)



ADRIEN ROUSTAN  
DOMAINE D'OURÉA

Prix du produit :

**61,50 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)

Millésime: 2023

Appellation: Vacqueyras

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93-94/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

**93-94/100 RVF.** C'est la majorité grenache qui nous séduit dans ce magnifique Vacqueyras, une AOP plus rustique dans nos souvenirs, jusqu'à la découverte du talentueux Adrien Roustan. Plus d'élégance que d'armure, plus 007 que Rambo, un Vacqueyras qui va surprendre les amateurs !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

**Domaine d'Ouréa Vacqueyras rouge 2023**

**La Revue du Vin de France** (nov. 2025, Châteauneuf-du-pape et ses challengers) : **93-94/100** : Avec son élégante palette aromatique d'où ressort une note d'orange sanguine et de violette, ce Vacqueyras fin et vivant est tout en délié de texture, plus axé sur la finesse que la puissance et l'ampleur, mais avec une grande intensité du fruit.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025): **91/100**. *Le Vacqueyras sent le coulis de fruit. Sa chair à l'épaisseur mesurée enrobe des tanins mûrs.*

**Terre de Vins** (JM Brouard, mars 2023) : *cette cuvée est un assemblage de deux très belles parcelles, argileuse pour "Les Garrigues" et marneuse pour "Les Pendants", où certaines vignes sont centenaires. Majoritairement marqué par le grenache (85%), complété de cinsault, carignan et mourvèdre, le vin déploie un caractère éminemment séducteur. Elevé en cuves béton, il dévoile une robe pâle aussi distinguée que le nez, associant fruits rouges étincelants et notes de rose ancienne. Tout en délicatesse, la bouche est à la fois juteuse et fraîche, fringante et énergique. Quelques épices ponctuent la dégustation, qui s'étire sur une finale salivante. Quelle élégance !*

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Terroir** : Sélection des terroirs les plus qualitatifs du domaine. Assemblage des "Garrigues" (argile rouge caillouteuse) et des "Pendants" (marne bleue et jaune). "Les Garrigues" vont donner la finesse et la minéralité et "les Pendants" la profondeur. Vignoble entre 10 et 100 ans.

**Cépages** : 85% Grenache, 5% Cinsault, 5% Carignan, 5% Mourvèdre.

**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 qui traduit toute l'harmonie et la sagesse des vieux Grenache. Il s'exprime avec grâce et élégance dans un registre droit et pur.

**Service & Accords** : Servir à 15°C. Poulet sauté à la provençale, Carré d'agneau grillé.