

Domaine d'Ouréa Gigondas rouge 2023 (3 bouteilles)



ADRIEN  ROUSTAN
DOMAINE
D'OURÉA

Prix du produit :

73,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Adrien Roustan (OUREA)

Millésime: 2023

Appellation: Gigondas

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

93/100 RVF et 93+/100 Castaing/Parker. Adrien Roustan a réussi à sortir un très beau Gigondas 2023, certes un peu jeune à sa sortie en 2025, mais qui sera parfait en 2026.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine d'Ouréa Gigondas rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **93/100**. *Le Gigondas paraît plus salin, porté par des tanins encore plus souples au coeur d'une trame dense.*

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct 2025): **93+/100**. *A pure Grenache Noir, vinified with whole bunches and matured for 14 months in concrete tanks, the 2023 Gigondas is a superb example of the variety on red clay and calcareous soils. Unfurling from the glass with aromas of flowers, rose petals, mulberries and dark cherries, it's medium- to full-bodied, round and sappy, with an enveloping core of fruit framed by gently stemmy tannins, concluding with an ethereal, pure finish. **Drink date 2027-2038.***

Jeb Dunnuck : **90/100**. *Perfumed red fruits, flowers, sandalwood, and crushed stone define the aromatics of the 2023 Gigondas, a medium-bodied, very pretty, floral, elegant 2023 that has fine yet building tannins, terrific overall balance, and a great finish. It's a Burgundy lover's Gigondas with it's complex, elegant, nuanced style.*

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.