



ADRIEN ROUSTAN VIGNERON

GIGONDAS AOC GIGONDAS



Terroir :

Lieu-dit du « Grand Montmirail », grand terroir calcaire de kimméridgien, d'altitude à 400 mètres. Le bas du coteau est constitué de marnes rouges qui vont apporter de la profondeur. En milieu et haut de coteau la roche calcaire transmet aux vins, tension, race et verticalité. Vignoble planté en 1975.

Cépages :

100% Grenache

Vinification :

Vendange manuelle, non éraflée puis foulée, macération 2 semaines.

Vinification naturelle sans ajout de produit œnologique. Elevage uniquement en cuve béton pour garder la pureté, la délicatesse et le goût originel du lieu.

Notes de dégustation :

Grand vin fin, racé, vibrant, où l'originalité du lieu est transmise avec énergie. Notes de murs sauvages et cerises noirs, de fleurs et des herbes sauvages.

Service & Accords :

Servir à 15°C – 13,50% alc.

Perdreux aux choux, Lièvre à la crème. Gibier.



DOMAINE D'OURÉA - 84190 Vacqueyras - France
Tel : + 33 (0)6.60.94.23.57 - Mail : info@domainedourea.fr
www.domainedourea.fr