

'O
DOMAINE
D'OURÉA

ADRIEN ROUSTAN

TIRE BOUCHON ROSE



Terroir :

Vignoble qui se situe sur des bancs sableux déposés par la rivière voisine, l'Ouvèze.

Cépages :

50% Aramon, 50% Cinsault.

Vinification :

Vendange manuelle, pressurage directe en grappe entière, vinification et élevage en cuve béton durant 6 mois.

Notes de dégustation :

Notes de fleur d'oranger, d'agrumes de pamplemousse.

Service & Accords :

Servir à 12°C – Degré : 12.50% alc.
Poules à la plancha, tapas.

