

'O DOMAINE D'OURÉA

ADRIEN ROUSTAN
VIGNERON

GIGONDAS



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.

Accords mets et vins :

Perdreaux aux choux, Lièvre à la crème.