



DOMAINE  
D'OURÉA

ADRIEN ROUSTAN VIGNERON

## VACQUEYRAS

AOC VACQUEYRAS



**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 – Degré : 13,50% alc.

Poulet sauté à la provençale, Carré d'agneau grillé.



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