

'O

DOMAINE
D'OURÉA

ADRIEN ROUSTAN VIGNERON

GIGONDAS AOC GIGONDAS



Terroir :

Lieu-dit du « Grand Montmirail », vignoble 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 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, à moitié 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. Notes de murs sauvages et cerises noirs, mêlées aux fleurs des herbes sauvages.

Service & Accords :

Servir à 15°C – 13,50% alc.

Perdreux aux choux, Lièvre à la

