



DOMAINE
D'OURÉA

ADRIEN ROUSTAN VIGNERON

GIGONDAS LA BELLE CIME

AOC GIGONDAS



Terroir :

Sélection parcellaire d'altitude, 1 hectare situé à 520 mètres, sur le versant sud des Dentelles de Montmirail, lieu dit « Grand Montmirail ». C'est un lieu unique entouré de chênes verts et de roches calcaires avec un climat frais, ventilé et lumineux. Les vignes ont été plantées en 1982.

Cépages :

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault.

Vinification :

Vendange manuelle, à moitié éraflée puis foulée, suivie d'une infusion de 2 semaines.

Elevage uniquement en cuve béton pour garder la pureté et la délicatesse.

Notes de dégustation :

Vin à la robe rubis brillant, avec des notes de griottes, groseilles et framboises sauvages. L'antithèse du Gigondas traditionnel avec une énergie et une densité calcaire rare.

Service & Accords :

Servir à 15°C – 13% alc.

Ris de veau aux truffes ; Escargots sur fondue de poireaux.

