



DOMAINE D'OURÉA GIGONDAS



Cépages :

- Grenache 90%
- Syrah 10%



Vinification :

Vignoble travaillé en agriculture biologique. Raisins vendangés à l'équilibre en caisses de 12kg. La vendange est non éraflée puis foulée et suivie d'une longue infusion (1 mois). Elevage 18 mois en cuve béton pour révéler la complexité et la tension de ce vin.



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 le muscle et la virilité.



Dégustation :

C'est un vin masculin, racé, vibrant, où l'originalité du lieu est transmise avec énergie. Notre Gigondas a ce caractère, ce mordant, cette minéralité affirmée, eau de roche, vin de roche.



Accords mets /vin :

Se marie parfaitement avec un plateau de charcuteries artisanales, des bricks d'agneau, un fromage bleu, ou de délicieuses poires-cannelle