

Place
aux
vins



France Pays d'Oc

DOMAINE D'OURÉA VDF TIRE BOUCHON



Cépages :

- Grenache 50 % - Carignan 20%
- Aramon 10% - Oueillade 10%
- Syrah 10%



Vinification :

Vinification en grappes entières durant 10 jours. Elevage en cuve durant 6 mois, pour une mise en bouteille précoce sur le fruit.



Terroir :

Le vignoble se situe sur des bancs sableux déposés par la rivière voisine l'Ouvèze.



Dégustation :

Ce "Tire bouchon" est un Vin de table de luxe ! Ce joli Côtes du Rhône a une grande personnalité, alors qu'il est fait pour être bu dans sa jeunesse et apparemment sans prétention. Plaisir immédiat au nez : aromatique, avec de délicieuses notes de fruits murs et un caractère épicé. En bouche : croquant de fruits, rond gouleyant mais avec une bonne structure et des tanins enveloppants.



Accords mets /vin :

Un vin très sympathique qui peut être servi sur la plupart des plats méditerranéens, avec ou sans viande.

Parfait pour la volaille, le porc ou le veau. Les buffets d'été chauds ou froids.