

Place
aux VINS



CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE D'OURÉA VACQUERAS



Cépages :

- Grenache 100%



Vinification :

Vendanges manuelles, non éraflée, ensuite foulée et une longue macération d'un mois., élevage uniquement en cuve béton, pour garder la pureté et de la délicatesse.



Terroir :

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



Dégustation :

Vin croquant de fruit, frais avec des touches de mûres et de cassis, certains diront qu'il ressemble à un vin nature, il est plutôt fruité, droit et sage, de grande qualité.



Accords mets /vin :

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