Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Réserve des Seigneurs" rouge 2014

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)
Millésime: 2014
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Cuvée: Réserve des Seigneurs
RVF: 15,5/20
Wine Advocate (Parker): 87/100
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN

Commentaires sur ce **Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Réserve des Seigneurs" rouge 2014 :**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. Coup de Coeur. *Il embaume les épices et la myrtille, avec une petite note de graphite. D'une concentration de saveur exceptionnelle, ce Cairanne est un magnifique référent, racé et profond.*

Revue du Vin de France - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : *Charnu, gourmand et gracieux, ce rouge sera plaisant rapidement, et le restera pendant plusieurs années.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 87/100. *The 2014 Cairanne Reserve des Seigneurs is another charming, well-made wine from this estate. A blend of 60% Grenache, 30% Mourvèdre and 10% Syrah that spent 12 months in concrete tanks, it offers lots*

of plums, spice and peppery herbs in a forward, delicious style that?s perfect for drinking over the coming 4-5 years. Drink 2016-2021.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : grenache, syrah, mourvèdre.

Terroir : Argilo-calcaire

Age des vignes : Issu de vignes de 40 à 50 ans récoltés sur des parcelles en terrasse.

Vinification : vendanges manuelles, tri des raisins, éraflage, vinification par pigeage pendant 12 jours.

Vin : un Cairanne de caractère , racé et complexe, aux tanins fins. Des arômes de fraises et de cassis où se mêlent la réglisse et le poivre.

Elevage : 9 mois en cuve, mise en bouteille sans collage ni filtration.

Température de dégustation : 15 à 16 °C

Période optimale de dégustation : de 3 à 6 ans.

Note de dégustation :

- Oeil : rouge foncé, pourpre
- Nez : fruits rouges, cuir, tabac
- Saveur : épicée, poivrée, tanins très murs.

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. La cuvée la plus accessible du domaine, réalisée à partir des "jeunes vignes" du domaine : 50 ans en moyenne !!! Un "simple" Cairanne qui cache bien son jeu. Excellent rapport qualité-prix pour les amateur de vins classiques du Rhône type gsm.