Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Haut-Coustias" blanc 2014

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)
Millésime: 2014
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Haut Coustias
RVF: 16/20
Wine Advocate (Parker): 88/100

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine de l'Oratoire Saint Martin en général.

Commentaires sur ce **Domaine de l'Oratoire Saint-Martin, Haut Coustias blanc 2014** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *Il possède l'étoffe, le parfunm et l'intensité pour rivaliser avec des Châteauneuf-du-Pape.*

Robert Parker's Wine Advocate *(Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 88/100. Made in a richer style, the 2014 Cairanne Haut Coustias Blanc is made from 30% each of Clairette and Roussanne, with the balance Grenache Blanc and Marsanne. Aged in a mix of foudre, demi-muids and concrete tanks, this medium-bodied effort delivers lots of buttered citrus, orange blossom and exotic flower notes in a nicely concentrated, yet fresh and lively package. It will drink nicely for 4-5 years, possibly longer. Drink 2016-2021.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : marsanne, roussanne, clairette, grenache blanc.

Terroir : Argilo-calcaire.

Rendements : 20 hectolitres à l'hectare.

Age des vignes : 65 ans.

Vinification : Vendanges manuelles, tri des raisins, fermentation en demi-muids sans levurage.

Vin : un grand vin blanc racé aux arômes de coings, de zestes d'orange et d'épices douces.

Accord mets/vin : à déguster sur des coquilles Saint Jacques, un bar rôti, des viandes blanches ou un risotto aux langoustines.

Elevage : 12 mois en fûts.

Température de dégustation : 10 à 12 °C

Période optimale de dégustation : de 4 à 6 ans.

Note de dégustation :

- Oeil : jaune pâle
- Nez : poire, coing, fleurs blanches
- Saveur : amandes grillées, gras, long.

Description brève du produit :

16/20 RVF. Le Grand blanc sec du domaine, parfaitement élevé, qui surpasse bien des Chateauneuf du Pape !