

# 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 parfum 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 !