

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Réserve des Seigneurs" rouge 2016



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)

Millésime: 2016

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Réserve des Seigneurs

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE L'ORATOIRE ST MARTIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Réserve des Seigneurs" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Une belle palette qui se montre sur des notes de violettes et prune. Une belle épice avec une trame charnue avec un fruit intact et pulpeux. Le jus est plus charnu mais les tanins sont intégrés. Apogée : 2025.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 14,5/20. *Bouquet précis et engageant de cerise et fruits noirs, fond épicé. Bouche pulpeuse, tonique, pleine et de bonne allonge. Irrésistible ! Apogée 2019-2022.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2018) : 91/100. *A blend of 60% Grenache, 30% Mourvèdre and 10% Syrah, the 2016 Cairanne Reserve des Seigneurs is a beauty. Raspberries and strawberries highlight the red fruit of the vintage, while the tannins in this full-bodied wine are ripe and velvety. Hints of cola and spice emerge on the long, lush finish.* Drink date 2018-2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : GSM (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 : 16 à 17 °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 :

C'est 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 amateurs de vins classiques du Rhône méridional de type GSM. On commence à dire que 2016 serait supérieur à 2015... car plus digeste. Donc les 2016 pour déguster en priorité, en attendant d'ouvrir les 2015 si vous avez la chance d'en avoir encore en cave !
