

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Réserve des Seigneurs" blanc 2017



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2017

Appellation: Cairanne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Réserve des Seigneurs

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Réserve des Seigneurs" blanc 2017

La Revue du Vin de France (n°636, novembre 2019) : 16/20. *Le nez évoque le pain d'épices, très doux et tendre à l'attaque mais avec une belle fraîcheur qui ravive le tout. Belle maturité du fruit. Un blanc fin épuré avec beaucoup de vie.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 14/20. *Nez très fruité de raisin frais, prune verte. Bouche tonique et pulpeuse, sur le fruit. Plaisir immédiat. A boire avant 2021.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 14,5/20. *Une belle palette sur des notes de pêche blanche et abricot. Une maturité qui impose une palette épanouie mais sans exubérance, une bouche assez ludique ample et riche avec une trame qui se livre plus en attaque qu'en persistance. Apogée 2022.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, nov 2018): 91/100. *The 2017 Cairanne Blanc Reserve des Seigneurs is a fresh, clean and direct blend of 40% Clairette, 30% Grenache Blanc and 30% Roussanne. Embued with lush notes of tangerine, lime and honeyed pineapple, this medium-bodied wine should be consumed over the next year or two. Drink date 2018-2020*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : roussane, clairette, grenache blanc.

Terroir : Argilo-calcaire

Age des vignes : 50 ans

Vinification : vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage direct, vinification en cuve.

Vin : vin blanc sec aux senteurs de fleurs (aubépine, acacia) et arômes d'agrumes (citron et pamplemousse).

Elevage : 8 mois en cuve.

Température de dégustation : 8 à 10 °C

Période optimale de dégustation : de 1 à 3 ans.

Accords mets vin : Salade de poisson, poissons grillés, moules marinières.

Note de dégustation :

- Oeil : vert pâle.
- Nez : fleurs blanches, accacia.
- Saveur : poire, fruits exotiques.

Description brève du produit :

Un superbe Cairanne blanc à un prix plus que raisonnable compte tenu de sa qualité.