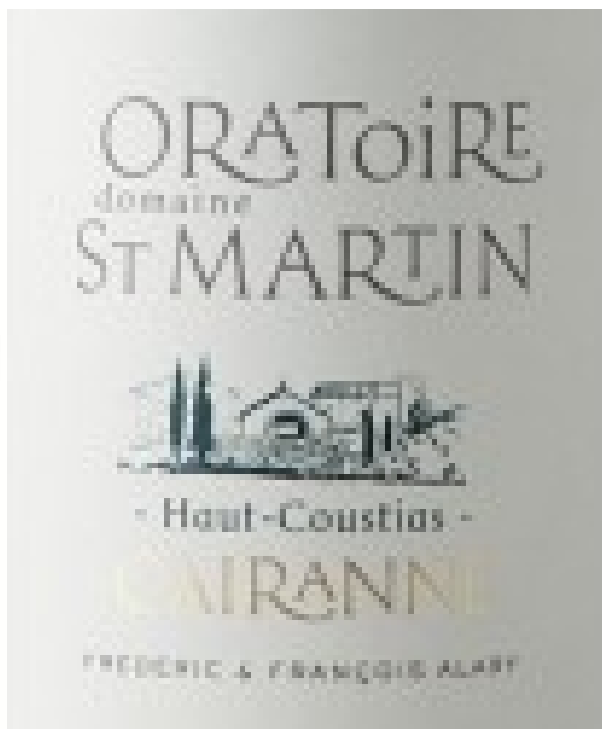


Domaine de l'Oratoire Saint-Martin cairanne "Haut-Coustias" rouge 2014



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2014

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Haut Coustias

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

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

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

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16/20. *Souple, vertical et pour le moment encore un peu strict, les tannins très soyeux soulignent un jus précis, expression parfaite de la conjugaison mourvèdre-syrah. Racé et juste.* Apogée: de 2019 à 2030.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2017) : 91/100. *From a challenging vintage, the 2014 Cairanne Haut Coustias is a top-notch effort. It's medium-bodied and silky, showing spice, leather and cola notes, some strawberryish fruit and ample concentration. It won't age as long or as well as some of the other vintages of this wine, so drink it over the next 4-5*

years. Drink date 2019-2030

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : grenache, mourvèdre, syrah.

Terroir : Argilo-calcaire

Age des vignes : 70 ans.

Vinification : Vendanges manuelles, tri des raisins, éraflage, vinification pendant 18 jours.

Elevage : 24 mois en foudres, mise en bouteille sans collage ni filtration.

Vin : ce Cairanne est très épicé (poivre, noix de muscade) avec des senteurs de violette et de fruits noirs. Ses tanins sont fins et soyeux.

Température de dégustation : 15 à 16 °C

Période optimale de dégustation : de 6 à 8 ans.

Description brève du produit :

16/20 B&D. La grande cuvée de garde du Domaine. Sans aucun doute un des plus grands crus de Cairanne. Nos 2014 sont sortis des caves du domaine en janvier 2019, suite à une dégustation qui nous a enchantés.