

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



Prix du produit :

**87,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2016

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

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 :

## PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN

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. *Réserve des Seigneurs est plus cossu ; grâce à un fruit plus intense, le vin impose une mûche assez civilisée.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 18,5/20. *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

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, Nov. 2017) : 89-91/100. *A tank sample of the 2016 Cairanne Reserve des Seigneurs looked very promising, showing off loads of raspberry fruit and some floral notes. It's medium to full-bodied, with supple tannins and a long finish.* Drink date 2018-2025

**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 !