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

Prix du produit :

43,50 €

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

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 18,5/20. *Bouquet précis et engageantde 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 !