Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Les Douyes" rouge 2013

Prix du produit :

64,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)
Millésime: 2013
Appellation: Cairanne
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Douyes
RVF: 15/20
Bettane + Desseauve: 14/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Les Douyes" rouge 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15/20. *Les Douyes 2013 offre un nez sanguin et floral, une matière fine et délicate, un fruit profondément juteux : voici un vin délicieux au fruit très pur. Saluons la constance des vins de ce domaine !*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *Un binôme mourvèdre-grenache donne à la cuvée Les Douyes 2013 solidité et volume. Encore dans sa gangue, il demandera quelques années de garde pour s'épanouir pleinement.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 14/20. *Les Douyes sont devenus un incontournable sur l'appellation.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, mars 2016) : *The 2013 Cairanne les Douyes is a beauty, especially in the vintage. Like the Reserve des Seigneurs, it shows plenty of Syrah character in its violets, pepper, smoked meat and black raspberry-scented bouquet. This gives way to a medium-bodied, elegant and lively red that has fine tannin, good acidity and a clean finish. I like the concentrations here, as well as its purity of fruit. Drink it anytime over the coming 5-7 years.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : grenache, mourvèdre.

Terroir : Argilo-calcaire

Age des vignes : centenaires. Issu de très vieilles vignes plantées en 1905 sur les meilleurs coteaux, les rendements très faibles (15Hls/ha) donnent un vin plein mais très soyeux, aux tanins fondus et aux arômes de mures et senteurs de garrigues.

Vinification : Vendanges manuelles, tri des raisins, éraflage, vinification par pigeage pendant 15 jours.

Elevage : 18 mois en foudres, mise en bouteille sans collage ni filtration.

Température de dégustation : 15 à 16 °C

Période optimale de dégustation : de 6 à 8 ans.

Note de dégustation :

- Oeil : rouge foncé, pourpre
- Nez : fruits rouges, cuir, musc
- Saveur : épicée, poivrée, réglisse

Description brève du produit :

15/20 RVF. Une sélection parcellaire issue de vignes centenaires pour une concentration idéale et un excellent potentiel de garde. Une superbe cuvée du Rhône méridional à un prix abordable. 90/100 Parker.