Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Haut-Coustias" rouge 2017

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)
Millésime: 2017
Appellation: Cairanne
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Haut Coustias
RVF: 93/100
Wine Advocate (Parker): 92-94/100
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre
Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Haut-Coustias" rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Un vin encore plein et charnu. Un profil sérieux, bâti pour la garde.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, octobre 2019) : 92-94/100. *This cuvée normally spends two years in foudre, hence the tentative score from my June visit. A blend of 60% Grenache and 20% each Mourvèdre and Syrah, the 2017 Cairanne Haut Coustias comes across as just a bit more open-knit than the single-vineyard les Douyes, but it boasts similar (if more subdued) notes of licorice, plums and black cherries. It's full-bodied, rich and velvety, with a long, long finish. Drink date 2020-2030*

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 :

93/100 RVF. La grande cuvée de garde du Domaine. Sans aucun doute un des plus grands crus de Cairanne. En 2017, beau et chaud millésime, il mérite un peu de patience, même s'il est déjà très bon après un long carafage. 92-94/100 Czerwinski/Parker.