

# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Réserve des Seigneurs" rouge 2014



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2014

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Réserve des Seigneurs

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 87/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

## Description brève du produit :

15,5/20 RVF. 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 amateur de vins classiques du Rhône type gsm.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Réserve des Seigneurs" rouge 2014** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. Coup de Coeur. // embaume les

épices et la myrtille, avec une petite note de graphite. D'une concentration de saveur exceptionnelle, ce Cairanne est un magnifique référent, racé et profond.

**Revue du Vin de France** - Les 1500 meilleurs vins de l'année (juin 2015) : Charnu, gourmand et gracieux, ce rouge sera plaisant rapidement, et le restera pendant plusieurs années.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 87/100. *The 2014 Cairanne Reserve des Seigneurs is another charming, well-made wine from this estate. A blend of 60% Grenache, 30% Mourvèdre and 10% Syrah that spent 12 months in concrete tanks, it offers lots of plums, spice and peppery herbs in a forward, delicious style that's perfect for drinking over the coming 4-5 years. Drink 2016-2021.*

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : 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** : 15 à 16 °C

**Période optimale de dégustation** : de 3 à 6 ans.

#### **Note de dégustation :**

- Oeil : rouge foncé, pourpre
- Nez : fruits rouges, cuir, tabac
- Saveur : épicee, poivrée, tanins très murs.