

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Réserve des Seigneurs" rouge 2015



Prix du produit :

46,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2015

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 brève du produit :

15,5/20 RVF ("nez somptueux, bouche dans le même registre"). 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 amateur de vins classiques du Rhône méridional de 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 2015

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 15,5/20. *Réserve des Seigneurs affiche un nez somptueux, entre notes sanguines et de fruits légèrement macérés, voire une touche de cigare Toscano. La bouche est dans le même registre, intense, équilibré, mûre et soyeuse, chaleureuse et sereine, et exprime à merveille la finesse de ce terroir.*

Guide Bettane et Desseauve 2018 : 14,5/20. *Il conjugue avec élégance légèreté et finesse, tout en célébrant la buvabilité. Savoureux et finement conté. Apogée 2017-2026*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2017) : 91/100. *The 2015 Cairanne Reserve des Seigneurs is a concrete-aged blend of 60% Grenache, 30% Mourvèdre and 10% Syrah that showcases the deft touch at this estate. Raspberries, spice and cola notes start things off on the right foot, followed by a medium to full-bodied wine that's silky and elegant, with ample concentration and a lingering finish.*

Drink date 2017-2025

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 : 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 : épicée, poivrée, tanins très murs.

