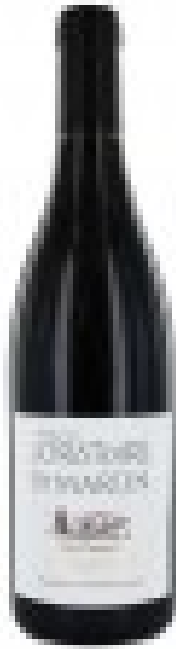


# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne

## "Les Douyes" rouge 2016



Prix du produit :

**120,00 €**

### caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2016

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Douyes

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: grenache

### Description brève du produit :

**16/20 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.

### Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Les Douyes" rouge 2016**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16/20. *Affirme une très belle personnalité.*

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2018)** : 92-94/100. *Still in foudres when I visited, the 2016 Cairanne les Douyes is a lieu-dit planted to 60% Grenache and 40% Mourvèdre that's vinified with a large proportion of stems, "to keep freshness," according to Frédéric Alary. It's floral and sappy, with brilliant cherries and stone fruit. Full-bodied, supple and silky, it's concentrated and long on the finish, a super effort worth chasing down. Drink date 2019-2030.*

### **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