

# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Les Douyes" rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

**135,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)  
Millésime: 2015  
Appellation: Cairanne  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 150cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Les Douyes  
RVF: 16/20  
Bettane + Desseauve: 16.5/20  
Wine Advocate (Parker): 93/100  
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 :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Les Douyes" rouge 2015 :**

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 16,5/20. *Le rustique noble incarné. Beau grain, beaucoup de fruit et de fond, solidement ancré, solaire et rafraîchissant. Un vin complet et complexe, qui se gardera à merveille.* Fourchette de dégustation de 2017 à 2030

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 16/20. *Les Douyes traduit la chaleur du millésime dans un fruit plus confitqué que frais. Laissez-le grandir en cave et servez-le légèrement frais afin d'apprécier son grain plutôt que son gras.*

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2017)** : 93/100. *Easily the equal of many wines from more illustrious appellations, the 2015 Cairanne les Douyes is a blend of old-vine Grenache (60%) and Mourvèdre (40%) that spent 18 months in foudre prior to bottling. Yields were a ridiculously low 15 hectoliters per hectare. Intense but still only medium to full-bodied, this is richly tannic and silky at the same time, boasting flavors of cola, raspberries and spice that linger elegantly on the finish. Drink date 2017-2025.*

#### **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 : épicee, poivrée, réglisse