

# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Réserve des Seigneurs" blanc 2018



Prix du produit :

**78,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)  
Millésime: 2018  
Appellation: Cairanne  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Réserve des Seigneurs  
RVF: 15/20  
Wine Advocate (Parker): 92/100  
Cépage dominant: clairette

## Description brève du produit :

Un superbe Cairanne blanc à un prix plus que raisonnable compte tenu de sa qualité.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Réserve des Seigneurs" blanc 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 15/20. Très typée, avec une

*pointe d'anis et de fenouil.*

**La Revue du Vin de France** (n°632, juin 2019. Spécial millésime 2018) : 14,5/20. Son attaque souple et tendre est renforcée par de jolis amers. Une cuvée tout en soyeux, à la maturité équilibrée.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, oct 2019) : 92/100. *A blend of 40% Clairette and 30% each Grenache Blanc and Roussanne, the 2018 Cairanne Blanc Reserve des Seigneurs features plenty of honeyed richness, ripe pear and melon flavors and a round, mouth-filling palate, yet it remains fresh, long and vibrant. It's a terrific effort. Drink 2019 - 2022.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : roussane, clairette, grenache blanc.

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Age des vignes** : 50 ans

**Vinification** : vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage direct, vinification en cuve.

**Vin** : vin blanc sec aux senteurs de fleurs (aubépine, acacia) et arômes d'agrumes (citron et pamplemousse).

**Elevage** : 8 mois en cuve.

**Température de dégustation** : 8 à 10 °C

**Période optimale de dégustation** : de 1 à 3 ans.

**Accords mets vin** : Salade de poisson, poissons grillés, moules marinières.

**Note de dégustation :**

- Oeil : vert pâle.
- Nez : fleurs blanches, accacia.
- Saveur : poire, fruits exotiques.