

# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Haut-Coustias" blanc 2017



Prix du produit :

**75,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2017

Appellation: Cairanne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Haut Coustias

RVF: 93/100

Cépage dominant: roussanne-marsanne

**Description brève du produit :**

**93/100 RVF.** Le Grand blanc sec du domaine, issu d'une parcelle de vieilles vignes plantées en altitude pour une fraîcheur incomparable, parfaitement élevé en discrets fûts de chêne pendant 1 an, qui surpasse bien des Chateauneuf du Pape ! Idéal à partir du printemps 2019.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine de l'Oratoire Saint-Martin, Haut Coustias blanc 2016**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 93/100. *Les blancs sont vraiment*

---

*des valeurs sûres de cette région. Nous gagnons en complexité avec Haut Coustias 2017. Le vrai potentiel de vieillissement se révèle avec ces saveurs miellées et ces beaux amers en fin de bouche.*

**La Revue du Vin de France** (Les grandes bouteilles de la Vallée du Rhône n°645, oct 2020) : 93/100. *Le bouquet se montre ouvert avec une jolie note grillée de réduction. Il évolue sur des nuances de miel et d'acacia, le boisé souligne l'ensemble. La bouche est ample et même assez riche. Beaux amers minéraux.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : marsanne, roussanne, clairette, grenache blanc.

**Terroir** : Argilo-calcaire.

**Rendements** : 20 hectolitres à l'hectare.

**Age des vignes** : 65 ans.

**Vinification** : Vendanges manuelles, tri des raisins, fermentation en demi-muids sans levurage.

**Vin** : un grand vin blanc racé aux arômes de coings, de zestes d'orange et d'épices douces.

**Accord mets/vin** : à déguster sur des coquilles Saint Jacques, un bar rôti, des viandes blanches ou un risotto aux langoustines.

**Elevage** : 12 mois en fûts.

**Température de dégustation** : 10 à 12 °C

**Période optimale de dégustation** : de 4 à 6 ans.

**Note de dégustation :**

- Oeil : jaune pâle
- Nez : poire, coing, fleurs blanches
- Saveur : amandes grillées, gras, long.