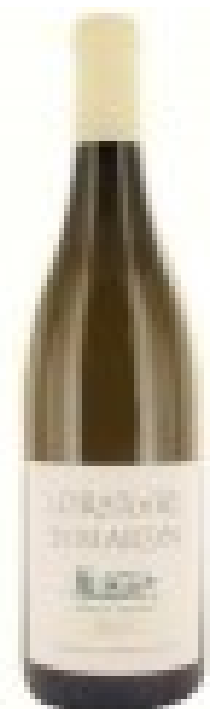


# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Haut-Coustias" blanc 2011 MAGNUM



Prix du produit :

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2011

Appellation: Cairanne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Haut Coustias

RVF: 16/20

Cépage dominant: roussanne-marsanne

**Description brève du produit :**

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 Châteauneuf du Pape et vieillit très bien !

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine de l'Oratoire Saint-Martin, Haut Coustias blanc 2011 MAGNUM**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014** : 16/20.

**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.