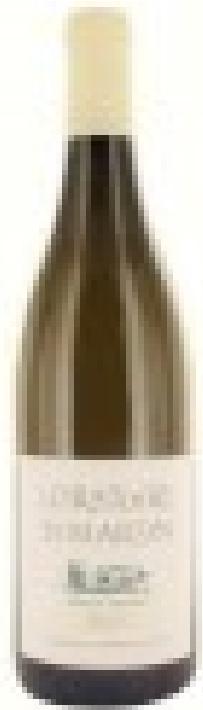


Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Haut-Coustias" blanc 2012 MAGNUM



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): P. Fabre (ORATOIRE ST MARTIN)
Millésime: 2012
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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin, Haut Coustias blanc 2012 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : 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.