

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Les Douyes" rouge 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: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Douyes
RVF: 15,5/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Une superbe cuvée du Rhône méridional, de très belle garde, surtout en magnum, à un prix abordable. Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

[Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Les Douyes" rouge 2011 MAGNUM](#)

Guide RVF des meilleurs Vins de France 2014 : 15,5/20.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2013) : **90/100.** *Slightly better, with beautiful blackberry, currant, spice-box and licorice aromas and flavors, the 2011 Cairanne Les Douyes dishes out loads of fruit and texture in its balanced, seamless profile. Showing fine tannin on the finish, it's a complete wine that will have 7-8 years of evolution. Drink date 2013-2022.*

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 : épicée, poivrée, réglisse