

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Réserve des Seigneurs" blanc 2019



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2019

Appellation: Cairanne

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Réserve des Seigneurs

RVF: 89,5/100

Cépage dominant: roussanne

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 90/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Rhône ("deux cuvées originales"). 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 2019

La Revue du Vin de France (La vallée du Rhône : Rouges, blancs, rosés... Vous allez vous régaler - O. Poussier et R. Petronio - juin 2021) : 89,5/100. *Riche généreux mais avec une belle sapidité, il s'impose par un fruit précis qui a du poids en bouche. Beau vin.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 90/100. Cité parmi les 8 flacons à acheter en priorité dans le Rhône ("deux vins à boire sur le fruit"). *"Les fins amers ainsi qu'une touche de gaz carbonique apportent relief et persistance à ce beau blanc de Cairanne. Les blancs sont vraiment des valeurs sûres dans cette région. Séduisantes notes de fleurs blanches et la bouche se montre équilibrée."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : roussanne, 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.