

# 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.