

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne

"Réserve des Seigneurs" rouge 2017



Prix du produit :

52,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2017

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Réserve des Seigneurs

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description brève du produit :

16,5/20 RVF nov. 2019 : n°3 *ex-aequo* de tous les Cairanne rouges 2017 dégustés. C'est la cuvée la plus accessible du domaine, réalisée à partir des "jeunes vignes" : 50 ans en moyenne !!! Un "simple" Cairanne qui cache bien son jeu. Excellent rapport qualité-prix pour les amateurs de vins classiques du Rhône méridional de type GSM.

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" rouge 2017

La Revue du Vin de France (n°636, novembre 2019) : 16,5/20. *Joli parfum évoquant l'oranger et les épices, avec ses tanins équilibrés, la bouche se montre fraîche, juteuse et charpentée.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Un nez assez simple, une trame fruitée et épicée pour ce vin à la bouche accessible, à la matière bien civilisée. Il ne manque pas de fraîcheur. Facile à boire. Apogée : 2020-2025*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2018) : 90/100. *The 2017 Cairanne Reserve des Seigneurs is rich, concentrated and robust, yet it retains a sense of suppleness and crisp acidity. It's medium to full-bodied, loaded with flavors of purple raspberries and dried spices, with subtle garrigue shadings on the finish. Drink 2021-2027.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : GSM (grenache, syrah, mourvèdre).

Terroir : Argilo-calcaire

Age des vignes : Issu de vignes de 40 à 50 ans récoltés sur des parcelles en terrasse.

Vinification : vendanges manuelles, tri des raisins, éraflage, vinification par pigeage pendant 12 jours.

Vin : un Cairanne de caractère, racé et complexe, aux tanins fins. Des arômes de fraises et de cassis où se mêlent la réglisse et le poivre.

Elevage : 9 mois en cuve, mise en bouteille sans collage ni filtration.

Température de dégustation : 16 à 17 °C

Période optimale de dégustation : de 3 à 6 ans.

Note de dégustation :

- Oeil : rouge foncé, pourpre
- Nez : fruits rouges, cuir, tabac
- Saveur : épicée, poivrée, tanins très murs.