

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin cairanne "Haut-Coustias" rouge 2012



Prix du produit :

22,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2012

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Haut Coustias

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine de l'Oratoire Saint Martin en général.

Commentaires sur ce **Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Haut-Coustias" rouge 2012** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"Le Haut-Coustias 2012, déjà fort agréable, délivre un fruit à parfaite maturité. Sa matière d'une grande suavité vient couronner une gamme de vin d'un magnifique équilibre et d'une grande régularité quel que soit le millésime."*

La Revue du Vin de France, La sélection du comité de dégustation (nov. 2015): *"Joli nez complexe bien épicé avec une touche de fruit noir. La bouche reprend ce sentiment de complète harmonie avec à la fois un fruit très pur et une structure qui encadre à merveille une texture soyeuse et profonde. De la chair, du fond, et de l'élégance. A boire avec délice d'ici cinq ans."*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, mars 2016) : *More elegant than the Les Douyes release, the flagship 2012 Cairanne Haut Coustias (60% Mourvèdre, 20% Syrah and 20% Grenache, aged in barrel) is loaded with notions of mulled berry fruits, toasted spices, cured meats and kiss of leather. These all flow nicely to a medium to full-bodied Cairanne that has good*

mid-palate depth, ripe tannin and plenty of texture. It will have a decade or longevity.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : grenache, mourvèdre, syrah.

Terroir : Argilo-calcaire

Age des vignes : 70 ans.

Vinification : Vendanges manuelles, tri des raisins, éraflage, vinification pendant 18 jours.

Elevage : 24 mois en foudres, mise en bouteille sans collage ni filtration.

Vin : ce Cairanne est très épicé (poivre, noix de muscade) avec des senteurs de violette et de fruits noirs. Ses tanins sont fins et soyeux.

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 mûrs, violette, noix de muscade
- Saveur : épicée, poivrée, arômes de torréfaction

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde du Domaine, sans doute un des plus grands crus de Cairanne !
15,5/20 RVF. 90/100 Parker.