

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Les Douyes" rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

45,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2015

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Douyes

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN

Commentaires sur ce

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Les Douyes" rouge 2015 :

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20. *Le rustique noble incarné. Beau grain, beaucoup de fruit et de fond, solidement ancré, solaire et rafraîchissant. Un vin complet et complexe, qui se gardera à merveille.* Fourchette de dégustation de 2017 à 2030

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16/20. *Les Douyes traduit la chaleur du millésime dans un fruit plus confituré que frais. Laissez-le grandir en cave et servez-le légèrement frais afin d'apprécier son grain plutôt que son gras.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2017) : 93/100. *Easily the equal of many wines from more illustrious appellations, the 2015 Cairanne les Douyes is a blend of old-vine Grenache (60%) and Mourvèdre (40%) that spent 18 months in foudre prior to bottling. Yields were a ridiculously low 15 hectoliters per hectare. Intense but still only medium to full-bodied, this is richly tannic and silky at the same time, boasting flavors of cola, raspberries and spice that linger elegantly on the finish.* Drink date 2017-2025.

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.

Eleage : 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

Description brève du produit :

16/20 RVF. Une sélection parcellaire issue de vignes centenaires pour une concentration idéale et un excellent potentiel de garde. Une superbe cuvée du Rhône méridional à un prix abordable.