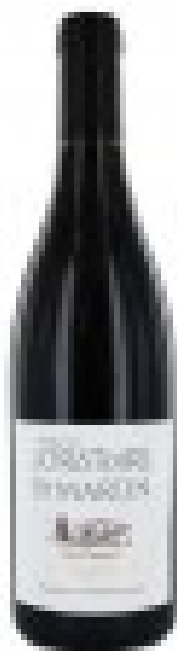


# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Les Douyes" rouge 2016 MAGNUM



Prix du produit :

**46,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2016

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Douyes

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

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 2016 magnum**

**Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2018) :** 92-94/100. *Still in foudres when I visited, the 2016 Cairanne les Douyes is a lieu-dit planted to 60% Grenache and 40% Mourvèdre that's vinified with a large proportion of stems, "to keep freshness," according to Frédéric Alary. It's floral and sappy, with brilliant cherries and stone fruit. Full-bodied, supple and silky, it's concentrated and long on the finish, a super effort worth chasing down. Drink date 2019-2030.*

**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.

**Elevage** : 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** :

Grand millésime 2016 pour cette sélection parcellaire issue de vignes centenaires : une concentration idéale et un excellent potentiel de garde. Une superbe cuvée du Rhône méridional à un prix abordable.