

# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Réserve des Seigneurs" rouge 2017 MAGNUM

Prix du produit :

**31,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2017

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Réserve des Seigneurs

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE DE L'ORATOIRE SAINT-MARTIN**

Commentaires sur ce

**Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Réserve des Seigneurs" rouge 2017 MAGNUM**

**La Revue du Vin de France** (n°636, novembre 2019) : 16,5/20. *Joli parfum évoquant l'orangette 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) : 91/100. *The 2017 Cairanne Blanc Reserve des Seigneurs is a fresh, clean and direct blend of 40% Clairette, 30% Grenache Blanc and 30% Roussanne. Embued with lush notes of tangerine, lime and honeyed pineapple, this medium-bodied wine should be consumed over the next year or two.*

**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.

**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" du domaine : 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.