

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



Prix du produit :

17,00 €

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 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'orangette et les épices, avec ses tanins équilibrés, la bouche se montre fraîche, juteuse et charpentée.*

La Revue du Vin de France (hors-série n°39, nov. 2020) : *Un joli parfum qui nous évoquera l'orangette et les épices. Avec ses tanins équilibrés, la bouche se montre fraîche, juteuse et assurément charpentée. C'est un vin qui appelle un chèvre jeune comme le banon.*

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.

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.
