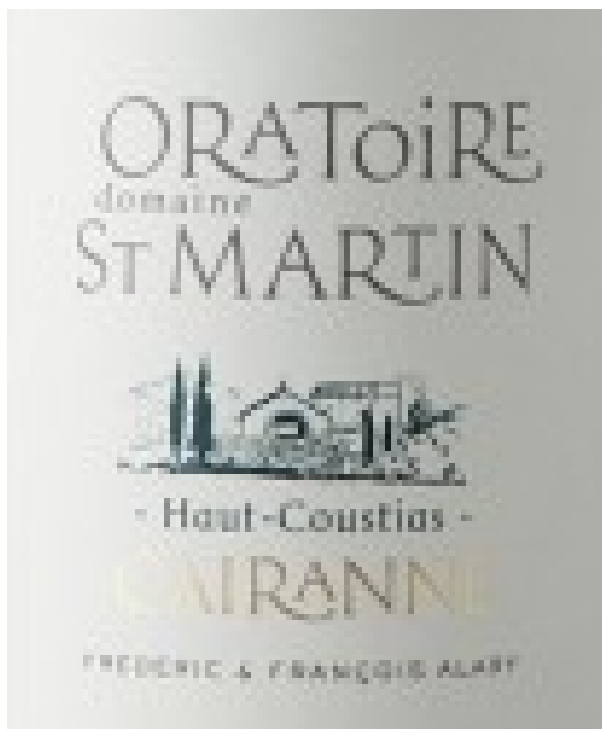


Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Haut-Coustias" rouge 2016



Prix du produit :

22,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2016

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Haut Coustias

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE L'ORATOIRE ST MARTIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Haut-Coustias" rouge 2016

Guide RVF des Maillieurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Une belle emprunte du mourvèdre (notres sauvages). Un nez bien sudiste, un jus dense, une belle charpente : une bouteille de garde. Apogée de 2020 à 2035.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2019) : 94+/100. *Bottled in May 2019, the 2016 Cairanne Haut Coustias is a tour de force from this small domaine. Hints of cracked*

pepper and licorice accent black cherries on the nose of this medium to full-bodied wine, while the palate is silky, rich and complex. This has it all: balance, length, intensity and complexity, with star anise and blackberries coming through in waves on the finish. It should drink well for a decade or more. Drink date 2019-2030

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Nov. 2018) : 93-95/100. *Still in foudres at the time of my visit, the 2016 Cairanne Haut Coustias may be even better than the super 2015. It's more expressive on the nose, with floral notes that resemble tea roses and enchanting red raspberries. It's full-bodied, rich and velvety, with a nearly endless finish. It should be approachable younger than the tannic 2015 but be just as long lived. Drink date 2019-2030*

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.

Description brève du produit :

17/20 RVF. La grande cuvée de garde du Domaine, à décanter et aérer impérativement. Sans aucun doute un des plus grands crus de Cairanne. En 2016, grand millésime, il devient magique. Attendre si vous en avez la patience ! 94+/100 Czerwinski/Parker.