

# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Les Douyes" rouge 2011 MAGNUM



Prix du produit :

**48,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2011

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Douyes

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: grenache

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine de l'Oratoire Saint-Martin "Les Douyes" rouge 2011 MAGNUM**

**Guide RVF des meilleurs Vins de France 2014 : 15,5/20.**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2013) : **90/100**. *Slightly better, with beautiful blackberry, currant, spice-box and licorice aromas and flavors, the 2011 Cairanne Les Douyes dishes out loads of fruit and texture in its balanced, seamless profile. Showing fine tannin on the finish, it's a complete wine that will have 7-8 years of evolution. Drink date 2013-2022.*

**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** :

Une superbe cuvée du Rhône méridional, de très belle garde, surtout en magnum, à un prix abordable. Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020.