

# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Haut-Coustias" 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: Haut Coustias

RVF: 15/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

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 "Haut-Coustias" rouge 2011 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : 15/20.**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, mars 2016) : 91/100. *Just now being released, the 2011 Cairanne Haut Coustias is a blend of 60% Mourvèdre, 20% Syrah and 20% Grenache*

---

*that comes from 65-plus year-old vines and sees upwards of two years in Burgundy barrels. Less concentrated than the 2012, yet more elegant and seamless, with overflowing Provencal character in its berry fruits, Provencal herbs, saddle leather and spice aromas and flavors, this beauty has fine tannin, impeccable balance and the class to evolve nicely through 2021. Drink date 2016-2021*

**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 :**

La grande cuvée de longue garde du Domaine. Sans aucun doute un des plus grands crus de Cairanne. Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020.