

# Domaine de l'Oratoire Saint-Martin Cairanne "Réserve des Seigneurs" rouge 2019



Prix du produit :

**21,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2019

Appellation: Cairanne

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Réserve des Seigneurs

RVF: 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 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept. 2021). 90/100. *Une belle palette juteuse sur les baies noires, les herbes du maquis et le côté sauvage. L'ensemble reste primaire. La bouche charnue avec une matière assez digeste. Quelques amertumes tanniques ressortent sur la finale et écourtent la bouche, un brin d'austérité de jeunesse. Apogée 2022-2026.*

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** :

**90/100 RVF**. 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.