

ORATOIRE
domaine
ST MARTIN



CAIRANNE ROUGE Réserve des Seigneurs

SITUATION & TERROIR

Le vignoble se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône, dans le cru Cairanne dont les sols sont très variés : sols caillouteux, argileux ou calcaires. Cette cuvée est issue de vieilles vignes situées en mi et bas de coteaux et sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique.

LE CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité et petits rendements. Elles se déroulent au mois de septembre et la vendange est entièrement manuelle.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Tri manuel des raisins à la vigne puis à la cave. Éraflage sans foulage (sauf les Carignans vinifiés en vendange entière) et vinification pendant 2 à 3 semaines sous claies pour une extraction lente et ménagée. Levures indigènes.

L'élevage dure 9 à 12 mois en cuve, mise en bouteilles sans collage ni filtration.

ENCÉPAGEMENT

40% Grenache Noir, 30% Mourvèdre, 20% Syrah, 5% Carignan, 5% Counoise. *

CONSOMMATION

Vin de terroir subtil et complexe, appréciable dans sa prime jeunesse. Le nez dévoile des notes de fruits rouges et de tabac blond. En bouche, on retrouve un vin ciselé et aérien doté d'une trame tannique soyeuse ainsi qu'une finale épicée et poivrée. Période optimale de dégustation : 2 à 6 ans.

Idéal avec une bavette d'Aloyau grillée, une tomme de Bauges ou un jarret de porc confit.

* Pourcentage pouvant varier selon les millésimes



demeter



FAMILLE ABEILLE-FABRE