

ORATOIRE
domaine
ST MARTIN



CAIRANNE ROUGE Haut-Coustias

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 : des terroirs allant de la plaine du Plan de Dieu jusqu'aux hauts coteaux de Cairanne. Cette cuvée provient uniquement des plus hauts coteaux composés de sols argileux et très calcaires. Les vignes sont âgées de plus de 70 ans 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 et vinification pendant 18 jours sous claies pour une extraction lente et ménagée. Levures indigènes.

L'élevage dure environ 12 à 18 mois en foudres selon le millésime, puis la mise en bouteilles est effectuée sans collage ni filtration.

ENCÉPAGEMENT

45% Mourvèdre, 45% Grenache Noir, 10% Syrah. *

CONSOMMATION

Vin de haute gastronomie, la cuvée Haut-Coustias rouge dévoile toute la puissance, la densité et la personnalité des hauts coteaux cairannais dont la période optimale de dégustation est de 6 à 10 ans.

À la dégustation, le nez présente des notes de fruits noirs et de violette puis, en bouche, un caractère épicé et poivré.

Il s'accordera idéalement avec une côte de boeuf de l'Aubrac ou un gigot d'agneau piqué à l'ail.

* Pourcentage pouvant varier selon les millésimes



demeter



FAMILLE ABEILLE-FABRE