

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

Environ 50% Mourvèdre, 40% 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.



demeter



FAMILLE ABEILLE - FABRE

ORATOIRE domaine ST MARTIN



CAIRANNE RED Haut-Coustias

LOCATION & TERROIR

The vineyard is located in the Southern Rhône valley, in the Cairanne appellation whose soils are very varied: these are soils ranging from the Plan de Dieu plain up to the upper hillsides of Cairanne.

This cuvée is the sole product of the uppermost hillsides composed of clayish and highly calcareous soil. Our over 70-year-old vines are farmed organically and biodynamically.

CLIMATE

The climate is Mediterranean with hot and dry Summers punctuated with a few showers. The Mistral wind blows fairly consistently year-round, ensuring very favorable sanitary conditions for wine growing.

HARVEST

Grapes are harvested at perfect maturity and low yields. Harvest takes place in September and is entirely manual.

WINEMAKING & MATURING

Manual sorting of grapes in the vineyard then at the cellar. De-stemming without crushing and vinification for 18 days under trays for slow and controlled extraction. Wild yeasts.

Maturing lasts for 12 to 18 months in oak casks depending on the vintage, then bottling is done without fining or filtration.

GRAPE VARIETIES

Approximately 50% Mourvèdre, 40% Grenache Noir & 10% Syrah.

DRINKING

A gastronomy wine, the "Haut-Coustias red" reveals the strength, density and personality of Cairanne's upper hillsides. Its optimal drinking window is 6 to 10 years.

The nose shows dark fruit and violet notes, while the mouth displays spicy and peppery.

It will ideally pair with an Aubrac rib roast or a garlic-studded leg of lamb.



demeter



FAMILLE ABEILLE - FABRE