

ORATOIRE
domaine
ST MARTIN



CAIRANNE BLANC 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

Pressurage direct en pressoir pneumatique, débourage à froid 24 heures puis fermentation et élevage en cuve béton. Levures indigènes.

Pas de fermentation malolactique, la mise en bouteilles se fait au bout de 6 mois.

ENCÉPAGEMENT

30% Clairette, 30% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 10% Marsanne. *

CONSOMMATION

Vin de terroir subtil et complexe, appréciable dans sa prime jeunesse. Le nez dévoile des notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, on retrouve un vin délicat et tendu doté d'une belle minéralité et une finale rafraîchissante de fruits à chair blanche.

Idéal avec un fromage de chèvre frais, un carpaccio de langoustines aux agrumes ou un bar grillé au gros sel.

* Pourcentage pouvant varier selon les millésimes



demeter



FAMILLE ABEILLE-FABRE

ORATOIRE domaine ST MARTIN



CAIRANNE WHITE Réserve des Seigneurs

LOCATION & TERROIR

The vineyard is located in the Southern Rhône valley, in the Cairanne appellation whose soils are very varied: rocky, clayish or calcareous soils. This cuvée is the product of our old vines situated on the middle and lower hillsides 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

Direct pressing with pneumatic press, cold settling for 24 hours then fermentation and ageing in concrete vats. Wild yeasts.

No malolactic fermentation, bottling is done after six months.

GRAPE VARIETIES

30% Clairette, 30% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 10% Marsanne. *

DRINKING

Subtle and complex terroir driven wine, which can be appreciated young. The nose shows white flowers and citrus notes, while the mouth displays delicate and crisp with a beautiful minerality and a refreshing white-fleshed fruit finish.

Ideally paired with soft goat cheese, a langoustine carpaccio in citrus sauce or a coarse salt roasted sea bass.

* percentage may vary depending on the vintage



demeter



FAMILLE ABEILLE-FABRE