

# 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

# ORATOIRE

domaine

## ST MARTIN



## CAIRANNE RED

### Réserve des Seigneurs

### LOCATION & TERROIR

The vineyard is located in the Southern part of the Rhône valley, in the Cairanne appellation whose soils are very varied: rocky, clayish or calcareous soils. This cuvée comes from our old vines located on the middle and lower hillside and 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 any grape crushing (except for the Carignan which is whole-cluster fermented), and vinification under trays for 2 to 3 weeks for slow and controlled extraction. Wild yeasts.

Maturing lasts 9 to 12 months in vats, bottling without fining or filtering.

### GRAPE VARIETIES

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

### DRINKING

Subtle and complex terroir driven wine, which can be enjoyed in its prime youth. The nose shows red fruit and blonde tobacco notes, while the mouth displays chiseled and airy with smooth tannins and a spicy, peppery finish. The optimal drinking window is: 2 to 6 years.

Ideally paired with grilled flank sirloin, Tomme des Bauges cheese or pork shank confit.

\* percentage may vary depending on the vintage



demeter



FAMILLE ABEILLE-FABRE