

ORATOIRE domaine ST MARTIN



CÔTES DU RHÔNE ROUGE Les P'tits Gars



SITUATION & TERROIR

Le vignoble se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône. Les vignes composant ce vin sont situées au pied du village de Cairanne sur les bas de coteaux et sur des petits galets de plaine. Elles 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 sont entièrement réalisées à la main.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Tri manuel des raisins à la vigne puis à la cave. Éraflage sans foulage puis cuvaison de 10-12 jours. Levures indigènes.

Élevage de 6 mois en cuve puis mise en bouteille sans collage ni filtration.

ENCÉPAGEMENT

42% Grenache Noir, 38% Mourvèdre, 20% Syrah.*

CONSOMMATION

Vin de plaisir à consommer sans attendre pour apprécier son côté charmeur et fruité.

À la dégustation on découvre au nez des notes de fruits rouges, de cassis et de framboises, puis, une bouche à la structure très souple.

Il accompagnera vos viandes rouges grillées (entrecôte grillée), charcuterie (terrines de gibier, jambon cru) et fromages.

* Pourcentage pouvant varier selon les millésimes



FAMILLE ABEILLE-FABRE