

# ORATOIRE domaine ST MARTIN



## CÔTES DU RHÔNE ROUGE Le P'tit Martin

### 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. Les jeunes vignes de Cairanne ainsi que les vignes en AOC Côtes du Rhône, cultivées en agriculture biologique et biodynamique rentrent dans la composition de cette cuvée de Côtes du Rhône Le P'tit Martin.

### 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. Il existe une version sans sulfites ajoutés de ce vin.

### ENCÉPAGEMENT

66% Syrah, 34% Grenache Noir. \*

### CONSOMMATION

Vin de plaisir immédiat à apprécier pour son côté floral et fruité tout en légèreté.

À la dégustation on découvre au nez des notes de fruits noirs et violette, puis, une bouche délicatement fruitée et épicée.

Il accompagnera vos viandes rouges grillées et vos plateaux de charcuterie et fromages.



demeter



\* Pourcentage pouvant varier selon les millésimes

FAMILLE ABEILLE-FABRE

# ORATOIRE domaine ST MARTIN



## CÔTES DU RHÔNE RED Le P'tit Martin

### LOCATION & TERROIR

The vineyard is located in the Southern Rhône valley. The vines are situated at the bottom of the village of Cairanne on the lower hillside and on small pebbles of the plain. The young vines of Cairanne as well as vines from the Côtes du Rhône appellation, farmed organically and biodynamically, are used to produce "Le P'tit Martin" Côtes du Rhône cuvée.

### CLIMATE

The climate is Mediterranean with hot 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 the grapes in the vineyard then in the cellar. De-stemming without crushing then grapes are placed in vats for 10 to 12 days. Wild yeasts. Maturing for 6 months in vats then bottling without fining or filtration. There is a version of this wine without added sulfites.

### GRAPE VARIETIES

66% Syrah, 34% Grenache Noir. \*

### DRINKING

This wine is best enjoyed immediately for its ever so floral, fruity and lifted character.

The nose shows black fruits and violet notes, while the mouth displays delicately fruity and spicy character.

It will ideally pair with your grilled red meats, delicatessen and cheese assortments.



demeter



\* percentage may vary depending on the vintage

FAMILLE ABEILLE-FABRE