

ORATOIRE

domaine

ST MARTIN



CAIRANNE BLANC

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 de Plan de Dieu jusqu'aux hauts coteaux de Cairanne. Cette cuvée provient uniquement de nos vieilles vignes cultivées en agriculture biologique et biodynamique situées sur les plus hauts coteaux composés de sols argileux et très calcaires.

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, débouillage à froid 24 heures puis fermentation et élevage en cuves béton, foudres et oeufs pendant 9 mois. Levures indigènes.

Pas de fermentation malolactique. Élevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles afin d'apporter texture et complexité.

ENCÉPAGEMENT

70% Marsanne, 20% Grenache Blanc, 30% Roussanne

CONSOMMATION

Vin de haute gastronomie, la cuvée Haut-Coustias blanc peut s'apprécier dès son plus jeune âge et gagne en complexité au bout de quelques années.

À la dégustation, vous découvrirez, au nez, des notes de fleur d'acacia et, en bouche, de fruits exotiques et de pâtisserie qui en font un vin d'une rare complexité.

Idéal pour accompagner des coquilles Saint-Jacques en sauce, une araignée de porc ou une poêlée de cèpes en persillade.



FAMILLE ABEILLE-FABRE

ORATOIRE domaine ST MARTIN



CAIRANNE WHITE 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 comes from our old vines farmed organically and biodynamically located the uppermost hillsides, composed of clayish and highly calcareous soil.

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 in pneumatic press, cold settling for 24 hours and fermenting in concrete vats, oak casks and eggs for 9 months. Wild yeasts.

No malolactic fermentation. Maturing on fine lees until bottling to bring texture and complexity.

GRAPE VARIETIES

70% Marsanne, 20% Grenache Blanc, 30% Roussanne

DRINKING

A gastronomy wine, "Haut-Coustias white" can be enjoyed young and grows in complexity after a few years.

The nose shows acacia flower notes, while the mouth displays exotic fruits and pastry notes making it a wine of rare complexity.

Ideally paired with scallops, pork rear flank or chopped parsley sautéed mushrooms.



FAMILLE ABEILLE-FABRE