

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

Dominante de Syrah, puis Grenache Noir & Mourvèdre.

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.



FAMILLE ABEILLE-FABRE

ORATOIRE ST MARTIN



CÔTES DU RHÔNE BLANC Les P'tits Gars



SITUATION & TERROIR

Cette cuvée provient d'un vignoble qui se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône dont les sols dans l'appellation sont très variés : sols couverts de galets ou sablonneux. Les vignes sont cultivées en agriculture biologique.

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 maturité précoce. Elles se déroulent au mois de septembre.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Pressurage en pressoir pneumatique. Éraflage sans foulage, pas de macération pré-fermentaire, puis fermentation en cuve béton revêtu ou inox. Fermentation basse température (environ 16°C).

Élevage de 2-3 mois sur lies fines en cuve puis mise en bouteilles.

ENCÉPAGEMENT

Grenache Blanc, Clairette, Viognier & Roussanne.

CONSOMMATION

Vin de plaisir à consommer sans attendre pour apprécier son côté frais et vif. À la dégustation on découvre au nez des notes de fruits exotiques, puis, une bouche à la fois vive et intense sur des notes de fruits à chair jaune.

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs (acras de morue, crevettes, petits légumes) et fromages frais.



FAMILLE ABEILLE-FABRE

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

Grenache Noir, Syrah & Mourvèdre.

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.



FAMILLE ABEILLE-FABRE

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, débouillage 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

Environ 20% Marsanne, 30% Roussanne, 30% Clairette et 20% Grenache Blanc & Gris.

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.



FAMILLE ABEILLE-FABRE

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

Principalement Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, puis Carignan & 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.



FAMILLE ABEILLE-FABRE

ORATOIRE

domaine

ST MARTIN



CAIRANNE ROUGE

Les Douyes

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 : caillouteux, argileux et calcaires. Cette cuvée parcelle est nommée d'après le lieu-dit "Les Douyes" sur des coteaux pentus très calcaires. Les vignes sont centenaires 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 très 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 et vinification pendant 18 jours sous claies pour une extraction lente et ménagée. Levures indigènes. L'élevage dure environ 12 à 15 mois en foudres selon le millésime, puis la mise en bouteilles est effectuée sans collage ni filtration.

ENCÉPAGEMENT

Très vieilles vignes de Grenache Noir et Mourvèdre co-plantées. (environ 60/40).

CONSOMMATION

Vin de haute gastronomie, la cuvée Les Douyes présente une grande complexité et beaucoup d'élégance dès son jeune âge. Sa période optimale de dégustation est de 3 à 8 ans. On découvre au nez des notes de fruits noirs et d'épices puis, en bouche, des notes poivrées et de garrigues. Ce vin, à la fois profond et aérien présente une trame tannique très fine.

Il s'accordera parfaitement avec une poire de boeuf, un pigeon en cocote farcie au ris d'agneau ou un lapin chasseur.



FAMILLE ABEILLE-FABRE

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, débourbage 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

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

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 ROUGE

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 du Plan de Dieu jusqu'aux hauts coteaux de Cairanne. Cette cuvée provient uniquement des plus hauts coteaux composés de sols argileux et très calcaires. Les vignes sont âgées de plus de 70 ans 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 et vinification pendant 18 jours sous claies pour une extraction lente et ménagée. Levures indigènes.

L'élevage dure environ 12 à 18 mois en foudres selon le millésime, puis la mise en bouteilles est effectuée sans collage ni filtration.

ENCÉPAGEMENT

Environ 50% Mourvèdre, 40% Grenache Noir & 10% Syrah.

CONSOMMATION

Vin de haute gastronomie, la cuvée Haut-Coustias rouge dévoile toute la puissance, la densité et la personnalité des hauts coteaux cairannais dont la période optimale de dégustation est de 6 à 10 ans.

À la dégustation, le nez présente des notes de fruits noirs et de violette puis, en bouche, un caractère épicé et poivré.

Il s'accordera idéalement avec une côte de boeuf de l'Aubrac ou un gigot d'agneau piqué à l'ail.

