

# Domaine Peyre Rose Languedoc Oro blanc sec 2000



Prix du produit :

**195,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): M. Soria (PEYRE ROSE)

Millésime: 2000

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Oro

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

**Description brève du produit :**

Un vin rare et unique... commercialisé 15 ans après la vendange ! En provenance directe des caves du domaine en décembre 2015.

**Description du produit :**

*En savoir plus sur le Domaine Peyre Rose.*

Commentaires sur ce **Domaine Peyre Rose Oro 2000** :

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 18/20. Coup de coeur. Oro est inclassable, tellement original, peut-être moins oxydatif qu'il n'a été par le passé, tellement savoureux, complexe, délicat et puissant. C'est un grand de gastronomie, exceptionnel, aussi séducteur qu'intransigeant. Rien ne lui ressemble et ce 2000 montre encore un progrès dans la vinification.

**18/20**

**Apogée** : 2016 à 2025

---

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2017** : 18/20. Nous sommes une fois de plus subjugués par le caractère hors-normes de ces vins.

**La Revue du Vin de France** (mars 2016) : *Le grand blanc du Languedoc est-il une chimère ? Force est de constater qu'il n'y a pas encore de modèle généralisé, accepté, digéré. Si les progrès techniques sont indéniables, le manque d'idées et surtout de culture du goût est flagrant lorsqu'on s'embarque dans la dégustation d'une longue série d'échantillons... Avec son élevage de 10 ans, le blanc de Marlène Soria ne constitue pas un modèle économique attrayant. En revanche, c'est un très grand vin blanc, peut-être le seul du Languedoc. A ce titre, tous les producteurs ambitieux devraient le goûter afin de méditer son caractère.*

A propos du 1999, pour donner une idée du 2000 : *D'une intensité confinant à la viscosité, cette cuvée Oro se déploie pourtant avec une grande agilité. Presque candide, sa saveur profonde évoque le pain frais. La finale s'étire majestueusement sur des notes de cire et de beurre fondu. Magistral, c'est un blanc d'évidence et de paradoxe.*

**Fiche technique** rédigée par le domaine :

**Terroir** : argilo-calcaire.

**Cépages** : rolle (ou vermentino, 60% minimum), roussanne (25%), viognier (5%) et d'autres cépages en très faibles quantités : terret-bourret, ugni-blanc...

**Vendanges** : manuelles / agriculture biologique.

**Vinification** : égrappage partiel, vinification et (long) élevage en cuves.

Mise en bouteilles le 28 juillet 2015.

Il est préférable de carafier ce vin quelques temps en avance et de le servir vers 13°C.