

# Domaine Peyre Rose Languedoc "Clos des Cistes" rouge 2006



Prix du produit :

**405,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2006

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Cistes

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14,5

**Description brève du produit :**

B+D **18/20**, RVF **17,5/20**. Sorti des caves du domaine au printemps 2023 et affiné depuis dans nos chais bourguignons.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PEYRE ROSE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Peyre Rose "Clos des Cistes" 2006 :**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept 2022): **93/100**. *Clos des Cistes 2006 nous invite à pénétrer un univers plus tellurique, entre humus et senteur de sous-bois. La bouche commence à s'assagir, avec son habituelle tension, sa réserve. Le velouté s'installe en en attaque mais la puissance est encore bien présente en finale.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018): 17,5/20. *Les 2006 sont aujourd'hui ouverts, le Clos des Cistes offre une palette fumée et cendrée.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 18,5/20. *Tannin formellement moins abouti que syrah-léone 2006 mais son expression aromatique est plus festive, plus chaleureuse dans ce festival d'épices unique.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 17,5/20. *Marlène Soria nous a cette année proposé une magnifique dégustation tri-dimensionnelle (verticale et horizontale). Quel voyage ! L'exploration d'un continent fait de bouquets volubiles, parfois presque décadents, et de matières puissantes, charnelles, armées de tanins que certains trouveront peut-être excessifs. Nous en sommes ressortis une fois de plus subjugués par le caractère hors-norme de ces vins. Les 2006, pleins d'énergie, serrés, intenses, semblent en comparaison beaucoup plus jeunes que les 2005.*

**Guide RVF des Meilleurs vins de France** : 17/20. *Nous sommes une fois de plus subjugués par le caractère hors-normes de ces vins. 2006, nouveau millésime, s'inscrit dans le lignage stylistique héroïque - nous tenons à ce terme -, fait de bouquets volubiles, parfois presque décadents, et de matières puissantes, charnelles, armées de tanins que certains trouveront peut-être excessifs.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 18/20. *Tannin formellement moins abouti que syrah-léone mais expression aromatique plus festive, chaleureuse. Apogée 2016 à 2025*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : Syrah, Grenache

**Terroirs** : sols caillouteux

**Vendanges** : manuelles

**Viticulture** : culture en biodynamie

**Vinification** : égrappage partiel, cuvaison longue, remontages

Degrés en alcool : 14.5 %

**Elevage** : plusieurs années en cuve

---