

Domaine Peyre Rose Languedoc "Syrah Leone" 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: Syrah Leone
RVF: 94/100
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

95/100 RVF (sept 2022). 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 "Syrah Leone" 2006 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept 2022): **94/100.** *Syrah Léone 2006 est plus patiné, épice et chocolaté.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018): **coup de cœur**, 17,5/20. *Les 2006 sont aujourd'hui ouverts. Un vin complexe et profond, aux notes enivrantes d'encens. Les tanins sont soyeux : il est maintenant parfaitement patiné par le temps et arrive à sa plénitude totale.*

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 2017 : 17,5/20. *Coup de cœur. Une grande expression volatile, patinée, volubile. La syrah, confite mais aérienne, prend ici des notes d'olives noires, d'huile corsée. On est saisi par l'ampleur du goût et de la forme, dirigée avec poigne par la profonde vigueur tannique. Un monument.*

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 : 17/20. *Millésime austère pour l'instant mais avec une qualité de tannins bien supérieure aux millésimes précédents. Apogée 2016 à 2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : syrah 90% + mourvèdre 10 %

Terroir : coteaux caillouteux argilo-calcaire
plantation sur sols vierges : défriches de garrigue
culture biologique certifiée depuis la plantation
Rendement 14 à 15 hl/ha
Vendanges manuelles et tris - égrappage total

Elevage : élevage cuve + 1/4 en foudre

Conseils : ouvrir et carafer 1 h avant minimum
température 16 - 17° c