

# Domaine Peyre Rose Languedoc Oro blanc sec 2001



**Prix du produit :**

**237,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2001

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Oro

RVF: 18,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: vermentino (rolle)

## Description brève du produit :

Un vin rare (moins de 1000 bouteilles produites) et unique... commercialisé 15 ans après la vendange ! En provenance directe des caves du domaine en mars 2017.

## Description du produit :

### PRESENTATION DU DOMAINE PEYRE ROSE

Commentaire sur ce

### Domaine Peyre Rose Oro 2001

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 17/20. *Apogée de 2018 à 2028*

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2017** : 18,5/20. *Dans la même lignée bouleversante que les 1999, 1997, 1995... c'est un vin à la robe vieil or, très gras, mariant richesse, complexité*

et fraîcheur avec une grâce innée. Nous aimons la saveur prenante d'agrumes confits, de cire blanche, de résine de pin.

**Commentaire de Pierrette Agulhon, hôtelière et maître sommelier de l'hôtel La Lozerette**  
<http://www.lalozerette.com/> (qui nous a été transmis par Marlène Soria) : *Les vins de Marlène Soria sont atypiques et exceptionnels. Un nez riche aux arômes d'épices douces, de curry, avec une pointe de pommes comportées, cire d'abeille, abricots cuits, pruneaux et notes évoluée qui évoque à la fois la garrigue et les vins de voile. Le 2001 a une attaque vitale et minérale, de la complexité et un bel équilibre en bouche qui développe les saveurs de fruits mûrs, oranges amères et pointe iodée.*

Ce vin s'accordera avec :

*Un loup de mer avec une barigoule d'artichauts ou un beurre au citron,*

*Pour le 2001 on pourrait tenter un maquereau mariné*

*Jeune tomme de brebis pour le 2001*

*Poisson avec une sauce hollandaise*

*Escalope de foie gras gras poêlée aux mangues*

*Viandes blanches*

*Volaille fermière préparée au vin jaune aux morilles.*

*Blanquette de veau aux petits oignons ou blanquette de chevreau à l'oseille*

## 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.

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