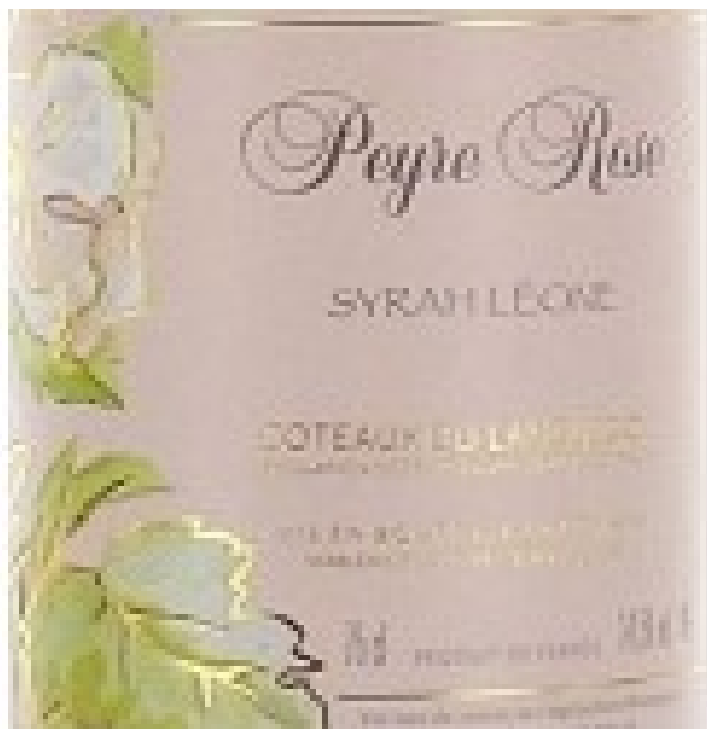


Domaine Peyre Rose Languedoc "Syrah Leone" rouge 2008



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2008

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: 18.5/20

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

94/100 RVF. "Le millésime 2008 est très prometteur". 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 CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Peyre Rose "Syrah Leone" 2008 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 94/100. *Léone 2008 se*

montre aujourd'hui à son avantage : un équilibre gourmand avec des notes de cannelle et une belle longueur de cacao, tandis que les tanins sont bien intégrés.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *Le millésime 2008 est très prometteur. Très belle réussite pour Syrah Léone qui a sur conservé de la fraîcheur.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 18,5/20. *2008 est ici un millésime puissant, moins ouvert que le clos-des-cistes mais avec une densité supérieure, une mâche encore fouguese. Nez unique de cette propriété, bouche d'encre, de graphite, avec une énergie rentrée qui impressionne. On n'est pas prêt d'en voir la fin. Apogée de 2018 à 2030.*

Accords mets et vins: daube et sauté d'agneau, andouillette et saucisse, grillades et côtes d'agneau, côte de boeuf, côte de veau.

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