

# Domaine Peyre Rose Languedoc "Clos des Cistes" rouge 2009



Prix du produit :

**360,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2009

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Cistes

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: syrah



**Description brève du produit :**

**16,5/20 RVF.** 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 "Clos des Cistes" 2009**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 16,5/20. *Un équilibre juste, avec une finale encore serrée. La touche confite qu'on peut trouver dans cette cuvée n'est pas*

*exacerbée sur ce millésime.*

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 18/20. *Nez splendide de fruits très mûrs, d'épices douces, bouche de très grande longueur avec ces petits tanins délicats. On perçoit la générosité du millésime en extrême finale mais il reste très facile à boire.* Fourchette d'apogée : 2019 -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, Mourvèdre, 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 pour ce vin du Languedoc