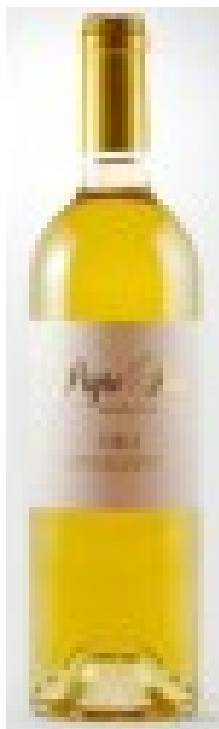


Domaine Peyre Rose Languedoc Oro blanc sec 2004



Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2004

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Oro

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description brève du produit :

93/100 RVF. Un vin rare (2700 bouteilles produites) et unique... commercialisé 15 ans après la vendange ! En provenance directe des caves du domaine en avril 2019.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Peyre Rose Oro 2004 signé **Marlène Soria** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Epicé, avec des notes de fruits à noyau, une touche cendrée. Un vin enveloppant et suave.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Assemblage de vermentino et de roussanne avec un zeste de viognier. des notes briochées, de pain d'épices, de poire blanche précèdent au nez ce concentré de saveurs à tendance explosive.* Fourchette d'apogée : 2018-2025.

Accords mets et vins : mélanges salés, poissons de rivière, crustacés, sardines et fritures, quiches, terrines, nages de poisson et coquillages, cuisine espagnole, fromage de chèvre.

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.*

Ce vin s'accordera avec :

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

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 carafier ce vin quelques temps en avance et de le servir vers 13°C.