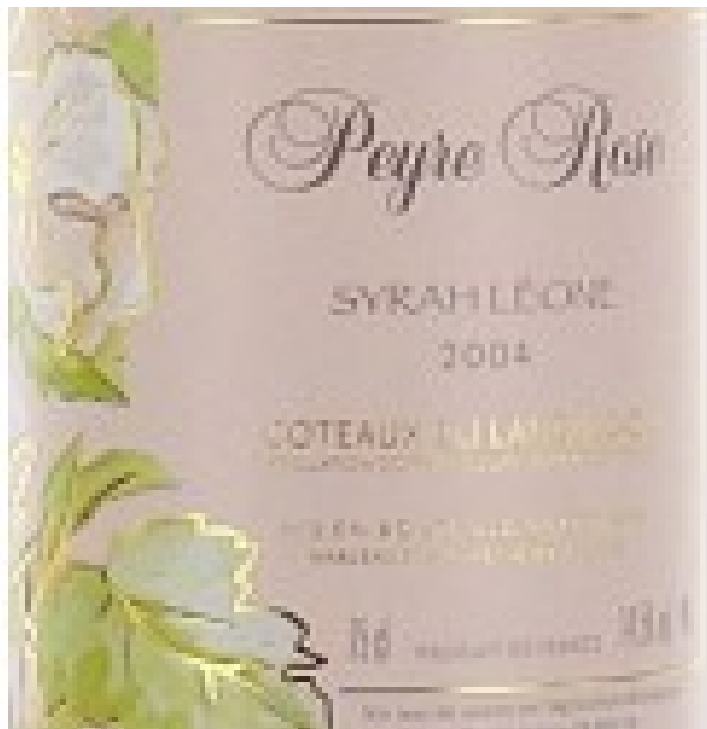


# Domaine Peyre Rose Languedoc "Syrah Leone" rouge 2004



Prix du produit :

**444,00 €**

caractéristiques du produit :

Millésime: 2004

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Syrah Leone

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description brève du produit :

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Peyre Rose** en Général.

Commentaires sur ce

**Domaine Peyre Rose "Clos des Cistes" 2004 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 18/20. *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 2004 sont actuellement majestueux, d'une immense expressivité, avec une syrah Leone qui se démarque par l'exubérance de son registre camphré et mentholé.*

**Le guide RVF des meilleurs vins de France 2017** : 18/20. Coup de Coeur. Une corne

---

*d'abondance aromatique, dont l'expression s'est encore complexifiée en un an. On y trouvera mille nuances de tapenade, de truffe, de menthol, de rocaïlle. La matière, riche et fondue, toujours héroïque, montre une qualité de tanins supérieure.*

**Le guide RVF des meilleurs vins de France 2014** : *Les 2004 se présentent au mieux : Syrah Léone affine ses tanins et associe fraîcheur préservée et trame vigoureuse.*

**Le guide Bettane et Desseauve 2014** : *Le vin prend de l'ampleur année après année avec une note d'encaustique, d'olive noire, de truffe, comme il n'en existe pas ailleurs. La bouche reprend ces arômes et force sur le tabac à la fois brun et froid. Une pointe de sec limite un festival de saveurs, à consommer presque sans modération, pour une fois. Il est rare.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015) : *The 2004 Languedoc Syrah Leone is a stunner that gives up lots of classy black currants, smoked meats, pepper, spice and bouquet garni characteristics. Beautifully balanced, with the more medium to full-bodied character of the vintage, it has integrated acidity, a silky, polished texture and terrific length. This is a character filled beauty to drink over the coming 5-6 years. Drink 2015-2021.*

**Description du terroir** de la cuvée Syrah Leone par Marlène Soria :

SYRAH 90% + MOURVÈDRE 10 %

TERROIR COTEAUX CAILLOUTEUX ARGILLO-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

ÉLEVAGE CUVE + 1/4 EN Foudre

**CONSEILS :**

OUVRIR ET CARAFER 1 H AVANT MINIMUM

TEMPÉRATURE 16 - 17° C.