

Domaine Peyre Rose "Les Cistes" rouge 2011



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2011

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Cistes

RVF: 95/100

Bettane + Desseauve: 98/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Le millésime 2011 tant attendu (particulièrement réussi en Languedoc) est sorti en 2021 des chais du domaine après 10 ans d'élevage. Il apporte son lot de nouveautés, la cuvée s'appelle désormais "Les Cistes" au lieu de "Clos des Cistes", sous l'appellation Vin de France et non "Coteaux du Languedoc". En effet, la vigneronne n'aime pas la nouvelle appellation "Languedoc" (tout court), qui a remplacé "Coteaux du Languedoc" en 2011, donc ayant choisi "Vin de France", elle n'a plus le droit d'indiquer le mot "Clos" sur son étiquette. Une de nos législations qui fait beaucoup rire les étrangers ! Pas d'inquiétude, ni la vigneronne ni les vignes, ni le vin ne changent, c'est toujours aussi bon !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE PEYRE ROSE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Peyre Rose "Les Cistes" rouge 2011

La Revue du Vin de France (nov. 2021) : **95/100.** *Tout juste disponible au domaine, ce 2011 marque un tournant... administratif. Cette année-là, l'appellation Languedoc remplaçait celle des Coteaux du Languedoc. Jugeant ce changement de nom sans poésie, Marlène Soria a décidé de déclasser ses vins en Vin de France, ce qui l'a obligée à effacer toute mention de localisation sur les étiquettes. Jusque-là baptisée Clos des Cistes, cette cuvée Les Cistes est une très belle réussite. Elle nous transporte avec ses notes de garrigue très marquées et une touche de sous-bois. La bouche est onctueuse. Déjà excellente, elle saura s'imposer à table cet automne avec des daubes de viande !*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **95/100.** *Belle Léone offre un profil un peu plus riche, dans un aromatique dense de mine de crayon, de réglisse et de poivre. La bouche est intense, marquée par l'orange amère et une finale sudiste.*

Guide Bettane + Desseauve 2022 (déc. 2021) : **98/100.** *Millésime qui apparaît plus généreux que le 2013. Le vin y gagne en ampleur et en velouté de bouche avec un équilibre de finale sur la fraîcheur : un vin de contrastes, proche d'un idéal..*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Syrah, Grenache

Terroirs : sols caillouteux

Vendanges : manuelles

Viticulture : culture en biodynamie

Vinification : égrappage partiel, cuaison longue, remontages

Élevage : plusieurs années en cuve pour ce vin du Languedoc