# 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 profile 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 apparait 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, cuvaison longue, remontages

**Élevage :** plusieurs années en cuve pour ce vin du Languedoc