Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2008

Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): M. Soria (PEYRE ROSE)
Millésime: 2008
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Marlène N°3
RVF: 91/100
Bettane + Desseauve: 19/20
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2008

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **91/100**. *"Marlène N° 3 est plus nerveux (que Clos des Cistes), la mâche est encore plus présente et la bouche puissante. Il se pare d'arômes de tapenade et de goudron."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (oct 2018) : 16/20. *Un vin en puissance, sensation épicée et pimentée avec un alcool décalé.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (déc. 2018) : 19/20. *C'est peut-être le tannin le plus fin des trois cuvées dans le millésime, sans la puissance graphitée de Syrah-Léone, sans la force de goût du Clos des Cistes mais avec une finale plus policée, plus intégrée. Que de débat d'esthètes entre grands amateurs vont-ils susciter!*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages :

- syrah 65%
- grenache 35 %

Terroir : coteaux caillouteux argilo-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

Elevage : élevage cuve + 1/4 en foudre

Conseils : ouvrir et carafer 1 h avant minimum
température 16 - 17° c

Description brève du produit :

19/20 B+D. Mars 2019 : Sorti des chais du domaine après 10 ans d'élevage, il commence à s'ouvrir à la dégustation mais est encore bien jeune. Il sera meilleur à partir de 2022 environ et se conservera 10 ans de plus au moins !