

# 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: 94/100

Bettane + Desseauve: 19/20

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

**94/100 RVF.** 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 !

**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 2026** (sept 2025): **94/100.**

**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 épicee 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