Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" 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: Marlène N°3
RVF: 94/100
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Mars 2021 : Le millésime 2011 tant attendu (il est particulièrement réussi en Languedoc) est enfin sorti des chais du domaine après 10 ans d'élevage, il apporte son lot de nouveautés, la vigneronne n'aime pas la nouvelle appellation "Languedoc" (tout court), qui a remplacé "Coteaux du Languedoc", donc elle a choisi "Vin de France". Pas d'inquiétude, ni la vigneronne ni les vignes, ni le vin ne changent, c'est toujours aussi bon, et spécialement en 2011 !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" rouge 2011

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **94/100**. *n°3 se montre plus fermé* [que Belle Léone, ndlr]. *Ce sol noir plus évolué nous donne une impression de cigare et de tabac blond, tout en étant poudré avec des tanins fins let longilignes.*

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