

Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2006



Prix du produit :

405,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2006

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

94/100 RVF (sept 2022) : *"Toujours en 2006, Marlène N°3 est un vin vertical, énergique, sanguin, aux tanins épais, qui développe des arômes poivrés, d'épices douces et d'olive noire écrasée."*

Description du produit :

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

Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2006

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept 2022): **94/100**. *Toujours en 2006, Marlène N°3*

est un vin vertical, énergique, sanguin, aux tanins épais, qui développe des arômes poivrés, d'épices douces et d'olive noire écrasée.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (oct. 2021) : **94/100**. *En 2006, le N°3 apparaît avec de fines notes de rancio, de curry et de tabac blond avec une sensation pierreuse en bouche.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (déc. 2018) : **17/20**. *Millésime démarré austère mais qui initie un vrai changement dans le style. Le tannin est voluptueux, délicatement floral.*

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 carafier 1 h avant minimum
température 16 - 17° c