

Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2004



Prix du produit :

261,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): M. Soria (PEYRE ROSE)
Millésime: 2004
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Marlène N°3
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 19/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Guide Bettane + Desseauve : 19/20. Une sucrosité présente, un tannin aérien et un festival de saveurs. La finale étonnera les dégustateurs les plus languedophobes par son ouverture vers l'Orient, ses épices et sa dimension féérique.

Description du produit :

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

Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2004

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 17/20. *Complexe, truffé, douceur et tension.*

Guide Bettane + Desseauve : 19/20. *Une sucrosité présente, un tannin aérien et un festival de saveurs. La finale étonnera les dégustateurs les plus languedophobes par son ouverture vers l'Orient, ses épices et sa dimension féérique.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015) : **93/100.** *I loved the 2004 Languedoc Marlene No 3 and it has a similar, crazy bouquet of exotic herbs, garrigue, beef broth, brine and sweet currant fruit. Medium to full-bodied, layered and pure, it opens up beautifully in the glass and is a killer wine. Drink it over the coming decade. **Drink date 2015-2025.***

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