

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 carafer 1 h avant minimum température 16 - 17° c