

Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2005 MAGNUM



Prix du produit :

840,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2005

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Marlène N°3

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92+/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Des magnums rarissimes dans un millésime rarissime... en provenance directe des chais du domaine, fin 2022.

Description du produit :

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

Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2005 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 15,5/20. Beaucoup de goût, fond viandé

insistant.

Guide Bettane + Desseauve : 17/20. *Pointe de feuilles sèches, bouquet d'épices et de tabac, une suite en bouche très aromatique, plus complète que dans d'autres millésimes.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015) : **92+/100.** *The 2005 Languedoc Marlène N3 Cuvee is a more Grenache dominated blend and gives up lots of meaty, gamey notes intermixed with sweet dark fruits, iodine and leather. Crazily perfumed, it's medium to full-bodied on the palate, with notable, firm tannin, sweet fruit and a great finish. The tannin will be something to watch here, but I'm pretty bullish here and suspect it will still be going strong in another 5-6 years.*

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