

Domaine Peyre Rose Languedoc "Clos des Cistes" rouge 2005



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): M. Soria (PEYRE ROSE)
Millésime: 2005
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos des Cistes
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 18/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

"Une véritable icône parmi les grands rouges sudistes" (RVF, fév. 2015) **16/20 RVF.**

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Peyre Rose "Clos des Cistes" 2005 :

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 18/20. Apogée de 2018 à 2028

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16/20. Marlène Soria nous a cette année proposé une magnifique dégustation tri-dimensionnelle (verticale et horizontale). Quel voyage ! L'exploration d'un continent fait de bouquets volubiles, parfois presque décadents, et de matières puissantes, charnelles, armées de tanins que certains trouveront peut-être excessifs. Nous en sommes ressortis une fois de plus subjugués par le caractère hors-norme de ces vins. Les 2005, tout aussi richement dotés et parfumés, nous inquiètent cependant par la présence de notes viandées plus évoluées.

Le guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : "Cette matière sculpturale, surdouée aromatiquement, impose une tension qui l'amènera très loin."

La Revue du Vin de France (fév. 2015) : "Vin original, déjà complexe, capable d'une évolution sur le long terme grâce à une tension inouïe."

La Revue du Vin de France (fév. 2015) : "N'ayant jamais revendiqué la dénomination Grès de Montpellier, elle caracole en tête du peloton des vins de ce secteur et du Languedoc tout entier. Leur dimension héroïque, leur singularité et leur charisme, qui se confondent avec ceux de leur créatrice, font de ses trois cuvées (millésime 2005) de véritables icônes parmi les grands rouges sudistes."

La Revue du Vin de France (mars 2016) - Les 50 cuvées qui affirment la grandeur du Languedoc : "Mis en bouteille en décembre 2013, avec une majorité de syrah, complétée par 10 à 15 % de grenache. C'est un vin aux proportions hors norme, dans la lignée des millésimes qui ont contribué à la légende de Peyre Rose. L'encens et le poivre écrasé se dégagent d'un cortège aromatique profond, intense et complexe. La richesse alcoolique est équilibrée par une vive acidité, calée dans le cœur du vin."

Guide Bettane et Desseauve 2015 : "Beaucoup de finesse dans le tannin, un vin sans équivalent, une délicatesse extrême dans la finale qui explose d'arômes. Apogée de 2014 à 2022."

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015): "The most recent vintage of this wine presented, the Syrah dominated 2005 Languedoc Clos de Cistes, which incorporates a small percentage of Grenache, offers brilliant aromas and flavors of currants, cassis, ground herbs, bloody meat and exotic spices. Perfumed, complex and layered, with medium to full-bodied richness, this is one serious Languedoc that will have upwards of two decades of overall longevity. It's hard to find in the market, but if you can find some, don't hesitate to buy. Drink 2015-2035."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Syrah, Mourvèdre, Grenache

Terroirs : sols caillouteux

Vendanges : manuelles

Viticulture : culture en biodynamie

Vinification : égrappage partiel, cuvaison longue, remontages

Degrés en alcool : 14.5 %

Elevage : plusieurs années en cuve