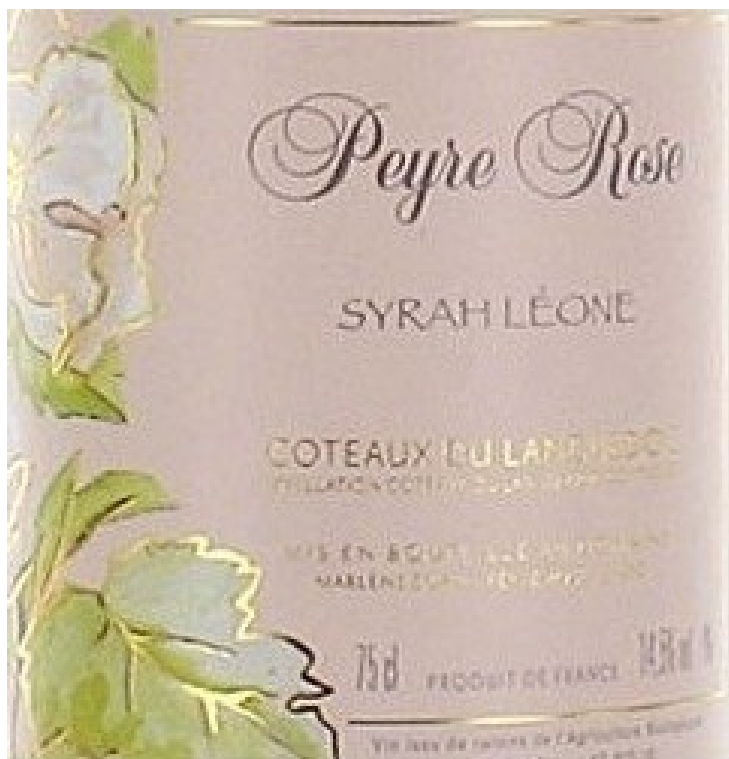


# Domaine Peyre Rose Languedoc "Syrah Leone" rouge 2005



Prix du produit :

**243,00 €**

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

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Syrah Leone est un vin unique, tout comme la vigneronne qui l'élabore. Le 2005, grand millésime, a été élevé au domaine jusqu'en 2014 puis vendu au compte-goutte. Il est arrivé en direct des caves du domaine en avril 2019 et est parfait à déguster. Il le restera jusqu'en 2025 au moins ! **18/20** Bettane Desseauve. **16/20** RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Peyre Rose "Syrah Leone" 2005 :

---

**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.*

**Guide Bettane et Desseauve 2015** : *"Un peu plus de volume que le clos-des-cistes, plus en puissance, finale de havane, de réglisse forte, d'épices douces. Apogée 2014-2022."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015) : *I found the 2005 Languedoc Clos Syrah Leone to have a herbaceous touch, yet it still offers lots of charm. Cracked pepper, juicy meats, and smoked black fruits all emerge here, and it's medium to full-bodied, focused and clean on the palate, with terrific length. This cuvee comes all from clay and limestone soils, and is primarily Syrah, with a splash of Mourvèdre. Drink 2015-2025.*

**La Revue du Vin de France** (fev. 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.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : syrah 90% + mourvèdre 10 %

**Terroir** : coteaux caillouteux argilo-calcaire

**Vignes** : plantation sur sols vierges : défriches de garrigue

**Culture** : culture biologique certifiée depuis la plantation

**Rendement** : 14 à 15 hl/ha

**Vendanges** : vendanges manuelles et tris - égrappage total

**Elevage** : élevage cuve + 1/4 en foudre

**Conseils de dégustation** : ouvrir et carafier 1 h avant minimum.

**Température de service** : température 16 - 17° c