

# Domaine Peyre Rose Languedoc Oro blanc sec 2007



Prix du produit :

**252,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): M. Soria (PEYRE ROSE)  
Millésime: 2007  
Appellation: Languedoc  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Oro  
Cépage dominant: vermentino (rolle)

## Description brève du produit :

Un vin aux arômes et saveurs uniques, et rare de surcroît (moins de 3000 bouteilles produites)... commercialisé 15 ans après la vendange, il faut en avoir dégusté au moins une fois dans sa vie. Après, on adore... ou pas !

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Peyre Rose Oro 2007 signé Marlène Soria :**

**Commentaire de Pierrette Agulhon, hôtelière et maître sommelier de l'hôtel La Lozerette**  
<http://www.lalozerette.com/> (qui nous a été transmis par Marlène Soria) : *Les vins de Marlène*

*Soria sont atypiques et exceptionnels. Un nez riche aux arômes d'épices douces, de curry, avec une pointe de pommes comportées, cire d'abeille, abricots cuits, pruneaux et notes évoluée qui évoque à la fois la garrigue et les vins de voile.*

*Ce vin s'accordera avec :*

*Un loup de mer avec une barigoule d'artichauts ou un beurre au citron,*

*Poisson avec une sauce hollandaise,*

*Escalope de foie gras gras poêlée aux mangues,*

*Viandes blanches,*

*Volaille fermière préparée au vin jaune aux morilles.*

*Blanquette de veau aux petits oignons ou blanquette de chevreau à l'oseille*

### **Fiche technique rédigée par le domaine**

**Terroir :** argilo-calcaire

**Cépages :** rolle (ou vermentino, 60% minimum), roussanne (25%), viognier (5%) et d'autres cépages en très faibles quantités : terret-bourret, ugni-blanc...

**Vendanges :** manuelles / agriculture biologique

**Vinification :** égrappage partiel, vinification et (long) élevage en cuves.

Il est préférable de carafer ce vin quelques temps en avance et de le servir vers 13°C.