

# Domaine Peyre Rose "Belle Léone" rouge 2012



**Prix du produit :**

**360,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2012

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Belle Léone

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 97/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 15

## **Description brève du produit :**

Sorti des chais du domaine en mars 2022. La cuvée s'appelle désormais "Belle Léone" au lieu de "Syrah Léone", sous l'appellation Vin de France et non "Coteaux du Languedoc". En effet, la vigneronne n'aime pas la nouvelle appellation "Languedoc" (tout court), qui a remplacé "Coteaux du Languedoc", donc ayant choisi "Vin de France", elle n'a plus le droit d'indiquer un nom de cépage sur son étiquette. Une de nos législations qui fait beaucoup rire les étrangers ! Pas d'inquiétude, ni la vigneronne, ni les vignes, ni le vin ne changent, c'est toujours aussi bon !

## **Description du produit :**

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

---

## **Domaine Peyre Rose "Belle Léone" rouge 2012**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : **93/100**. *Belle Léone 2012 est également réservé, sombre, charpenté, sur le fusain et le cuir. Il mérite encore d'être attendu pour que la structure s'assagisse.*

**Guide Bettane + Desseauve 2023** (déc. 2022) : **97/100**. *D'un style très différent du 2013 avec une sensation poudrée, des tannins très soyeux, une puissance contenue et une vinosité sensuelle.*

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

#### **Cépages :**

- syrah 90%
- mourvèdre 10 %

**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 carafier 1 h avant minimum  
température 16 - 17° c