

Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" rouge 2012



Prix du produit :

324,00 €

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

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 98/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

98/100 B+D. Mars 2022 : le millésime 2012 est sorti des chais du domaine après 10 ans d'élevage. Depuis 2011, la vigneronne n'aimait pas la nouvelle appellation "Languedoc" (tout court), qui a remplacé "Coteaux du Languedoc", donc elle a choisi "Vin de France". 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

Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" rouge 2012

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : **93/100**. *Sur le même millésime, Marlène N°3 est en retenue, sur le tabac et la réglisse.*

Guide Bettane + Desseauve 2023 (déc. 2022) : **98/100**. *Notes de rose ancienne, de poivres blancs et gris très aromatiques, bouche sensuelle et fondue, finale enveloppé, racée, très élégante.*

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 carafier 1 h avant minimum
température 16 - 17° c