

# Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" rouge 2012



 | Vignerons  
d'Exception

**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: Marlène N°3

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 fondu, 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 carafer 1 h avant minimum température 16 - 17° c