

Domaine Peyre Rose "Belle Léone" rouge 2013



 | Vignerons
d'Exception

Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2013

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: 92/100

Bettane + Desseauve: 97/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

92/100 RVF et 97/100 B+D. Fin mars 2023 : le millésime 2013 est arrivé ! 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'aimait pas la nouvelle appellation "Languedoc" (tout court), qui a remplacé en 2011 "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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Peyre Rose "Belle Léone" rouge 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100.** *"Belle Léon est encore jeune, il a de la fougue à revendre, une trame tannique marquée et assume une identité plus charnue, il faudra le revoir dans quelques années."*

Guide Bettane + Desseauve 2023 (déc. 2022) : **97/100.** *Un peu plus serré dans le millésime que Les Cistes mais toujours avec ces profusions de saveurs tertiaires magnifiques.*

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 carafer 1 h avant minimum température 16 - 17° c