

Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" rouge 2013



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: Marlène N°3

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 99/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

92/100 RVF et 99/100 B+D. Mars 2023 : le millésime 2013 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

Commentaires sur ce :

Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" rouge 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **92/100**. *"Marlène N°3 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) : **99/100**. *Légèrement moins tannique que Syrah Léone mais avec une note de pivoine et une fraîcheur menthée délicate. C'est un vin en construction bien qu'il ait tant de choses à dire dès maintenant. Tannin ultra soyeux, bouche somptueuse, immense.*

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