

# Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" rouge 2013 (3 bouteilles)



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

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