

Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2009



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2009

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Marlène N°3

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Sorti des chais du domaine au mois de mars 2023, et affiné depuis dans nos chais bourguignons.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PEYRE ROSE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2009

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (oct 2019) : **16/20**. *Marlène N°3 met du temps à se dévoiler avec une belle puissance poivrée. Du trio rouge, c'est le vin le plus immédiat avec une belle évolution qui appelle quelques épices à table.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (déc. 2019) : **17,5/20**. *Bouche en tension qui développe un peu plus de structure que les deux autres cuvées, avec les mêmes arôme et un supplément de fleurs du type pivoine combinées au havane. Il a besoin de temps mais c'est la cuvée qui évolue souvent le mieux.*

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