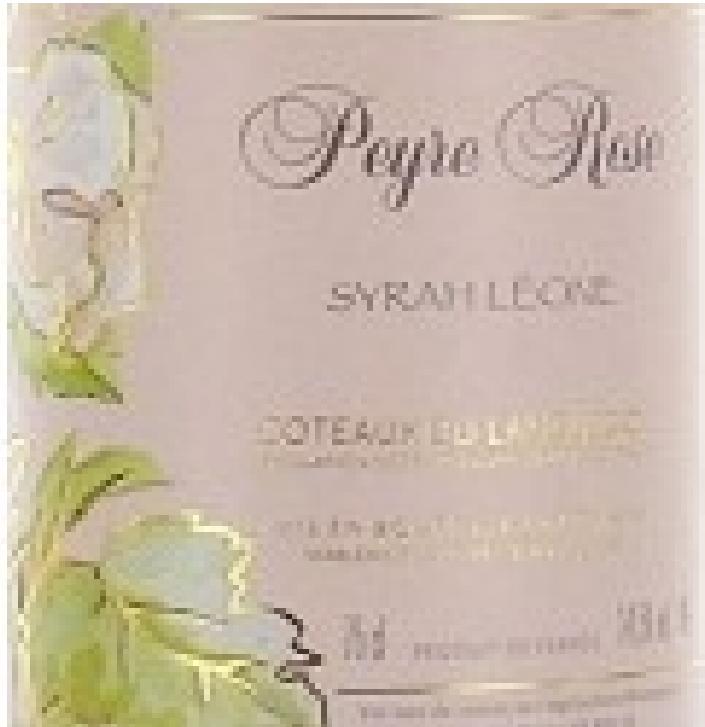


Domaine Peyre Rose Languedoc "Syrah Leone" rouge 2004 (3 bouteilles)



Prix du produit :

405,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): M. Soria (PEYRE ROSE)
Millésime: 2004
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Syrah Leone
RVF: 93/100
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

17,5/20 Bettane + Desseauve, 93/100 Parker. 93/100 RVF. Consensus exceptionnel ! Sorti des caves du domaine au printemps 2023 et affiné depuis dans nos chais bourguignons.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Peyre Rose "Syrah Leone" 2004 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): 93/100.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 92/100. "Syrah Leone semble bien plus jeune (que Marlène N°3 2004), encore compact et dense."

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 18/20. *Marlène Soria nous a cette année proposé une magnifique dégustation tri-dimensionnelle (verticale et horizontale). Quel voyage ! L'exploration d'un continent fait de bouquets volubiles, parfois presque décadents, et de matières puissantes, charnelles, armées de tanins que certains trouveront peut-être excessifs. Nous en sommes ressortis une fois de plus subjugués par le caractère hors-norme de ces vins. Les 2004 sont actuellement majestueux, d'une immense expressivité, avec une syrah Leone qui se démarque par l'exubérance de son registre camphré et mentholé.*

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : 18/20. *Coup de Coeur. Une corne d'abondance aromatique, dont l'expression s'est encore complexifiée en un an. On y trouvera mille nuances de tapenade, de truffe, de menthol, de rocallie. La matière, riche et fondu, toujours héroïque, montre une qualité de tanins supérieure.*

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2014 : *Les 2004 se présentent au mieux : Syrah Leone affine ses tanins et associe fraîcheur préservée et trame vigoureuse.*

Le guide Bettane et Desseauve 2014 : *Le vin prend de l'ampleur année après année avec une note d'encaustique, d'olive noire, de truffe, comme il n'en existe pas ailleurs. La bouche reprend ces arômes et force sur le tabac à la fois brun et froid. Une pointe de sec limite un festival de saveurs, à consommer presque sans modération, pour une fois. Il est rare.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015) : *The 2004 Languedoc Syrah Leone is a stunner that gives up lots of classy black currants, smoked meats, pepper, spice and bouquet garni characteristics. Beautifully balanced, with the more medium to full-bodied character of the vintage, it has integrated acidity, a silky, polished texture and terrific length. This is a character filled beauty to drink over the coming 5-6 years. Drink 2015-2021.*

Description du terroir de la cuvée Syrah Leone par Marlène Soria :

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

ÉLEVAGE CUVE + 1/4 EN FOUDRE

CONSEILS :

OUVRIR ET CARAFER 1 H AVANT MINIMUM

TEMPÉRATURE 16 - 17° C