

Domaine Peyre Rose Languedoc "Clos des Cistes" rouge 2004



 | Vignerons
d'Exception

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: Clos des Cistes
RVF: 95/100
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

95/100 RVF, 17/20 B&D, le monument tient ses promesses, au moins jusqu'en 2029. 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 "Clos des Cistes" 2004 :

La Revue du Vin de France (mai 2024, "les 100 vins qui font la grandeur du Languedoc") :

95/100. L'attaque a gagné en suavité. Il nous raconte toujours la garrigue et le chant des bécasses avec ses senteurs de réglisse, d'herbes aromatiques et d'olive écrasée. Il y a aussi l'humus et le cuir. Il est parfait aujourd'hui avec sa bouche enrobée, sanguine et onctueuse.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 96/100. Plus frais, il garde aussi beaucoup de gourmandise, avec un fruité légèrement acidulé, un côté ciste et nigelle et une belle allonge.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17,5/20. Marlène Soria nous a cette année proposé une magnifique dégustation tridimensionnelle (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.

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016 : Mentholés et truffés les Clos des Cistes 2004 affichent la même spectaculaire intensité que les 2005, avec sans doute un soupçon de fraîcheur supplémentaire.

Le guide Bettane et Desseauve 2014 : Un vin de rêve, à consommer en absolu près de la cheminée. Explosion de saveurs et d'arômes, il a les défauts de ses qualités mais il est unique.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015) : The 2004 Languedoc Clos des Cistes is incredibly perfumed and complex, with lots of spice, dried herbs, charcuterie and sweet red and black fruits all emerging from the glass. Medium-bodied, supple, sexy and seamless, this beauty is overflowing with character. It's drinking nicely today and should continue to evolve nicely.

Fiche Technique rédigée par Marlène Soria:

SYRAH 85% + GRENADE 15 %

TERROIR COTEAUX CAILOUTEUX ARGILE-CALCAIRE

PLANTATION SUR SOLS VIERGES : DÉFRICHES DE GARRIGUE

CULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉE DEPUIS LA PLANTATION

RENDEMENT 14 À 15 HL/HA

VENDANGES MANUELLES ET TRIES - ÉGRAPPAGE TOTAL

ÉLEVAGE CUVE + 1/4 EN FOUDRE

CONSEILS:

OUVRIR ET CARAFER 1 H AVANT MINIMUM

TEMPÉRATURE 16 - 17° C