Domaine Peyre Rose Languedoc "Clos des Cistes" rouge 2004

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 ave 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 tridimensionelle (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% + GRENACHE 15 %
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 TRIES - ÉGRAPPAGE TOTAL
ÉLEVAGE CUVE + 1/4 EN FOUDRE
CONSEILS:
OUVRIR ET CARAFER 1 H AVANT MINIMUM
TEMPÉRATURE 16 - 17° C