

Domaine Peyre Rose Languedoc "Syrah Leone" rouge 2002



Prix du produit :

402,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): M. Soria (PEYRE ROSE)
Millésime: 2002
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 19.5/20
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

19,5/20 Bettane Desseauve, 17/20 RVF. Sans commentaires ! Sorti des caves du domaine en novembre 2021.

Description du produit :

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

Commentaires sur

Domaine Peyre Rose Coteaux du Languedoc "Syrah Leone" rouge 2002

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2014 : *Les 2002 nous comblent: Syrah Léone présente*

un profil très élégant, dont les arômes évoquent la tapenade, le cacao et la terre fraîche..

Le guide Bettane et Desseauve 2014: *Explosif et fabuleux, Léone 2002 est une expression du vin sudiste qui s'approche du parfait. Le temps ne semble pas avoir de prise sur ce vin. Apogée de 2013 à 2025.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015): *The 2002 Languedoc Syrah Leone has a salty, marine like minerality to go with a core of sweet fruit, saddle leather and assorted meatiness. Perfumed and complex aromatically, it doesn't lose a beat on the palate and is full-bodied, voluptuous and rich, as well as with knockout focus and length on the finish. Count me impressed and this beauty will have two decades or more over overall longevity. Drink 2015-2035.*

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, juin 2009): *The 2002 Coteaux du Languedoc Clos Syrah Leone displays as usual a more delicate style than the corresponding Clos des Ciste. Black raspberry in fresh and distilled form, black tea, lavender, and black truffle scent the nose, leading to a supple yet bright palate, featuring low-toned woody, fungal, and game notes. Black olive and further bitter-sweet herbal notes rise on the palate. This has a spare beauty, refinement of texture, and fascinating finishing complexity. I would opt for enjoying it over the next 2-3 years rather than filing it away to compete with the historically top contenders in the Peyre Rose Pantheon.*

Description du terroir 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 TRIES - ÉGRAPPAGE TOTAL
ÉLEVAGE CUVE + 1/4 EN Foudre

CONSEILS:

OUVRIRE ET CARAFER 1 H AVANT MINIMUM
TEMPÉRATURE 16 - 17° C