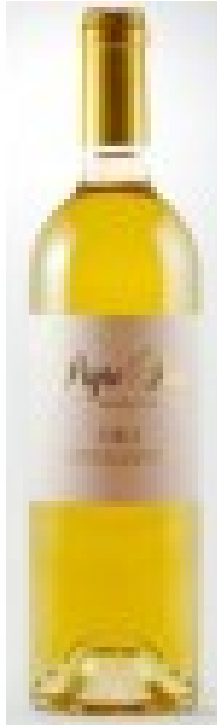


Domaine Peyre Rose Languedoc Oro blanc sec 2009



Prix du produit :

420,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2009

Appellation: Languedoc

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Oro

RVF: 98/100

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Coup de Coeur et 98/100 RVF ! Un vin aux arômes et saveurs uniques, et rare de surcroît (moins de 3000 bouteilles produites)... commercialisé 15 ans après la vendange, il faut en avoir dégusté au moins une fois dans sa vie. Après, on adore... ou pas !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Peyre Rose Oro 2009 signé **Marlène Soria**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **Coup de Coeur** et **98/100**. *On retrouve la cire d'abeille, la résine de pin, la frangipane et une pointe de truffe blanche dans le 2009. Un vin onctueux à souhait, qui conserve une finale fraîche et éternelle. L'or du Languedoc!*

Commentaire de Pierrette Agulhon, hôtelière et maître sommelier de l'hôtel La Lozerette
<http://www.lalozerette.com/> (qui nous a été transmis par Marlène Soria) : *Les vins de Marlène Soria sont atypiques et exceptionnels. Un nez riche aux arômes d'épices douces, de curry, avec une pointe de pommes comportées, cire d'abeille, abricots cuits, pruneaux et notes évoluée qui évoque à la fois la garrigue et les vins de voile.*

Ce vin s'accordera avec :

Un loup de mer avec une barigoule d'artichauts ou un beurre au citron,

Poisson avec une sauce hollandaise,

Escalope de foie gras gras poêlée aux mangues,

Viandes blanches,

Volaille fermière préparée au vin jaune aux morilles.

Blanquette de veau aux petits oignons ou blanquette de chevreau à l'oseille

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir : argilo-calcaire

Cépages : rolle (ou vermentino, 60% minimum), roussanne (25%), viognier (5%) et d'autres cépages en très faibles quantités : terret-bourret, ugni-blanc...

Vendanges : manuelles / agriculture biologique

Vinification : égrappage partiel, vinification et (long) élevage en cuves.

Il est préférable de carafier ce vin quelques temps en avance et de le servir vers 13°C.