

Domaine Peyre Rose "Les Cistes" rouge 2014



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2014

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Coup de coeur et 94/100 RVF. Fin mars 2024 : le millésime 2014 est arrivé. Depuis 2011, la cuvée s'appelle "Les Cistes" au lieu de "Clos des Cistes", sous l'appellation Vin de France et non "Coteaux du Languedoc". En effet, la vigneronne n'aimait pas la nouvelle appellation "Languedoc" (tout court), qui a remplacé en 2011 "Coteaux du Languedoc", donc ayant choisi "Vin de France", elle n'a plus le droit d'indiquer le mot "Clos" sur son étiquette. Une de nos législations qui fait beaucoup rire les étrangers ! Pas d'inquiétude, ni la vigneronne, ni les vignes, ni le vin ne changent, c'est toujours aussi bon !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Peyre Rose "Les Cistes" rouge 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **Coup de coeur** et **94/100**. *Le domaine signe de superbes 2014, très ouverts aujourd'hui. Le lardé s'impose au nez des Cistes, avec des notes de suies froides et de jus de viande. La bouche est étonnamment soyeuse pour un Peyre Rose de dix ans.*

La Revue du Vin de France (Caroline Furstoss, mai 2024, "les 100 vins qui font la grandeur du Languedoc" à propos du millésime 2014). 2014, le millésime qui fait rêver dix ans après. *"C'était notre dernier millésime avec du jus", déclarent en chœur les vignerons occitans. Année moins solaire que les suivantes, 2014 est un excellent compromis pour les rouges et les blancs du Languedoc, avec un profil ciselé, des tanins fins témoins d'une juste maturité dans beaucoup de domaines. Dans certains secteurs comme le Pic Saint-Loup, le volume était généreux et les vignerons ne se doutaient guère de l'enchaînement climatique malheureux qu'ils allaient subir les années suivantes. Enfin, il ne faut pas oublier que les plus belles cuvées du Languedoc ne sont jamais meilleures que lorsqu'elles affichent une décennie...*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Syrah, Grenache

Terroirs : sols caillouteux

Vendanges : manuelles

Viticulture : culture en biodynamie

Vinification : égrappage partiel, cuvaison longue, remontages

Élevage : plusieurs années en cuve pour ce vin du Languedoc