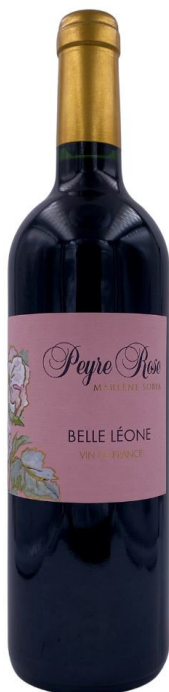


# Domaine Peyre Rose "Belle Léone" rouge 2014



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 :

Fin mars 2024 : le millésime 2014 est arrivé ! La cuvée s'appelle "Belle Léone" depuis 2011 au lieu de "Syrah Léone", 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 un nom de cépage 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 "Belle Léone" rouge 2014**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : *Le domaine signe de superbes 2014, très ouverts aujourd'hui. Belle Léone est à son habitude le jus le plus dense et compact, avec son empreinte anisée et son tanin épais. Il lui faudra plus de temps, mais son beau juteux sous-jacent confirme la réussite de Marlène Soria sur ce millésime.*

**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 vigneron 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 vigneron 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 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 tris - égrappage total

**Elevage :** élevage cuve + 1/4 en foudre

**Conseils :** ouvrir et carafer 1 h avant minimum  
température 16 - 17° c