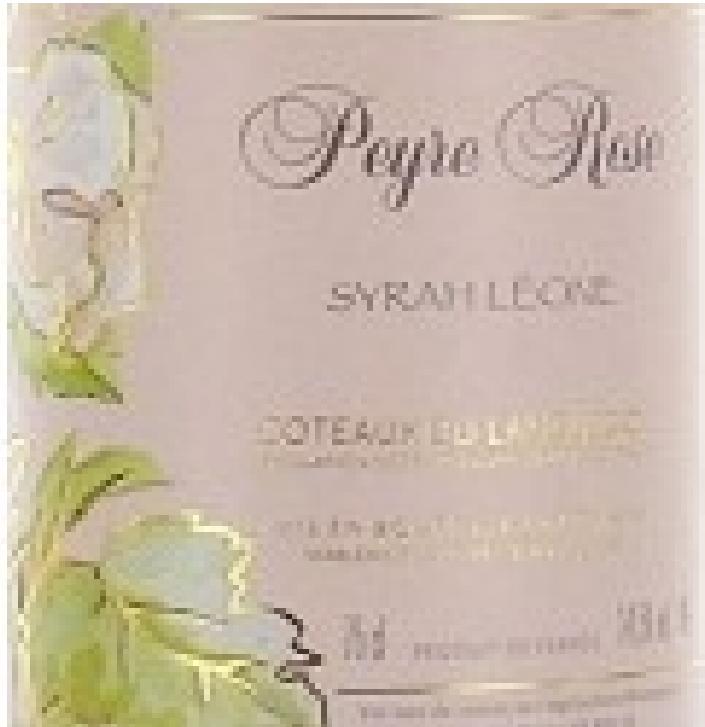


Domaine Peyre Rose Languedoc "Syrah Leone" rouge 2003 (1 bouteille)



Prix du produit :

119,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): M. Soria (PEYRE ROSE)
Millésime: 2003
Appellation: Languedoc
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Syrah Leone
RVF: 18/20
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Millésime caniculaire hors normes, qui plaira aux collectionneurs de Peyre Rose. 18/20 RVF.
Sorti des caves du domaine en mars 2023.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Peyre Rose Syrah Leone 2003

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016 : *Syrah Leone 2003 s'exprime avec du génie, sa plénitude solaire mais merveilleusement nuancée se joue de l'aspect caniculaire du millésime.*

Le guide Bettane et Desseauve 2014 : *Intensément aromatique, de grande profondeur, ce 2003 est marqué par le millésime chaud, avec un tannin qui se patine avec les années. Apogée de 2013 à 2018.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avril 2015): *The 2003 Languedoc Syrah Leone gives up the classic Languedoc Syrah notes of saddle leather, dried pine, iodine and sweet dark fruits. Still fresh and nicely structured, with a core of sweet fruit and full-bodied richness, this is a superb 2003 to enjoy over the coming 5-8 years. Drink 2015-2023.*

Robert Parker's Wine Advocate (David Schildknecht, juin 2009): *Soria's 2003 Coteaux du Languedoc Clos Syrah Leone (incorporating as always 12-15% Mourvedre) leads with aromas of toasted nuts, and baked black fruits. With a distinctly bitter fruit skin edge but more sap and less tannic severity than the corresponding Clos des Cistes, this finishes with decidedly animal as well as black fruit length. But ultimately, the Clos des Cistes has a more striking impact. It's quite likely that this wine, too, will live for a long time, perhaps 5-7 more years, in your cellar, but I would keep close track of its evolution.*

Description du terroir par Marlène Soria:

SYRAH 90% + MOURVÈDRE 10 %

TERROIR COTEAUX CAILLOUTEUX ARGILE-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

ÉLEVAGE CUVE + 1/4 EN FOUDRE

CONSEILS:

OUVRIR ET CARAFER 1 H AVANT MINIMUM

TEMPÉRATURE 16 - 17° C