

# Domaine Peyre Rose Languedoc "Syrah Leone" rouge 2006



Prix du produit :

**405,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2006

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Syrah Leone

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: syrah

**Description du produit :**

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

*Commentaires sur ce :*

**Domaine Peyre Rose "Syrah Leone" 2006 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept 2022): **94/100**. *Syrah Léone 2006 est plus patiné, épicé et chocolaté.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018): **coup de coeur**, 17,5/20. *Les 2006 sont aujourd'hui ouverts. Un vin complexe et profond, aux notes enivrantes d'encens. Les tanins sont soyeux : il est maintenant parfaitement patiné par le temps et arrive à sa plénitude totale.*

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 17,5/20. *Marlène Soria nous a cette année proposé une magnifique dégustation tri-dimensionnelle (verticale et horizontale). Quel voyage ! L'exploration d'un continent fait de bouquets volubiles, parfois presque décadents, et de matières puissantes, charnelles, armées de tanins que certains trouveront peut-être excessifs. Nous en sommes ressortis une fois de plus subjugués par le caractère hors-norme de ces vins. Les 2006, pleins d'énergie, serrés, intenses, semblent en comparaison beaucoup plus jeunes que les 2005.*

**Guide RVF des Meilleurs vins de France 2017** : 17,5/20. Coup de coeur. *Une grande expression volatile, patinée, volubile. La syrah, confite mais aérienne, prend ici des notes d'olives noires, d'huile corsée. On est saisi par l'ampleur du goût et de la forme, dirigée avec poigne par la profonde vigueur tannique. Un monument. Nous sommes une fois de plus subjugués par le caractère hors-normes de ces vins. 2006, nouveau millésime, s'inscrit dans le lignage stylistique héroïque - nous tenons à ce terme - fait de bouquets volubiles, parfois presque décadents, et de matières puissantes, charnelles, armées de tanins que certains trouveront peut-être excessifs.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 17/20. *Millésime austère pour l'instant mais avec une qualité de tannins bien supérieure aux millésimes précédents. Apogée 2016 à 2022.*

**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

**Description brève du produit :**

**95/100 RVF** (sept 2022). Sorti des caves du domaine au printemps 2023.