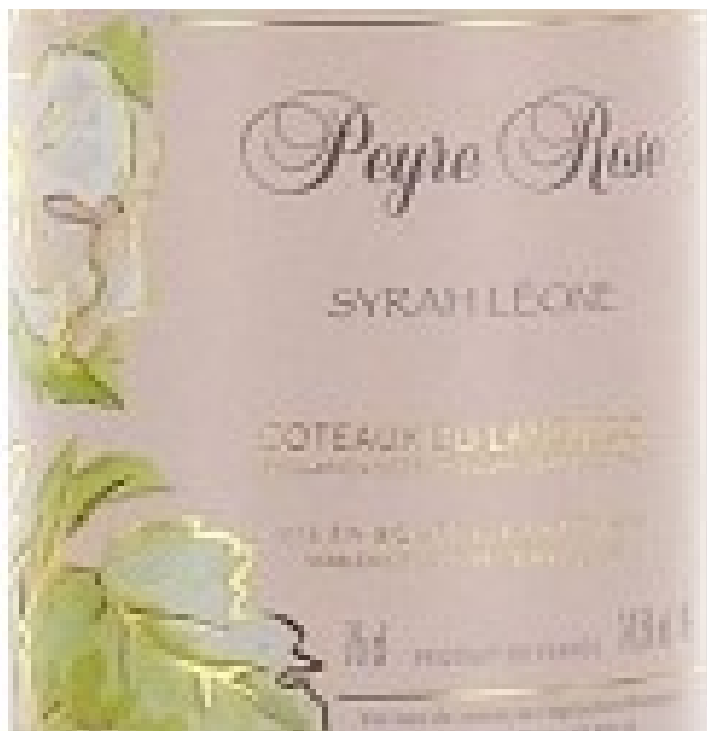


# Domaine Peyre Rose Languedoc "Syrah Leone" rouge 2007



Prix du produit :

**228,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2007

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: 18/20

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" 2007 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 2007 se confirme comme un grand millésime qui se livre doucement, dans un registre large et dense.

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : 18/20. 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. 2007, nouveau millésime,, ravive la légende ! Encore très jeunes, d'une profondeur et d'une puissance de percussio n qui semble encore supérieure aux millésimes précédents, ils manifestent déjà toute la complexité aromatique espérée.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 18/20, fourchette d'apogée : 2017-2027. Dans le top 10 des vins au plus haut niveau. *Marlène Soria propose ses vins quand elle juge qu'ils sont prêts, c'est-à-dire beaucoup plus tard que tous les autres producteurs. Le résultat est unique, et ce 2007 ne dépare pas. Nez fantasque et fantastique, bouche aux tannins présents, mais quel monde de saveurs dont Peyre Rose est l'un des rares domaines français à disposer de la clef !*

### **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 :**

**18/20 RVF :** "2007 ravive la légende !". Sorti des chais du domaine après 10 ans d'élevage, il commence à s'ouvrir à la dégustation, et se conservera 10 ans de plus au moins !