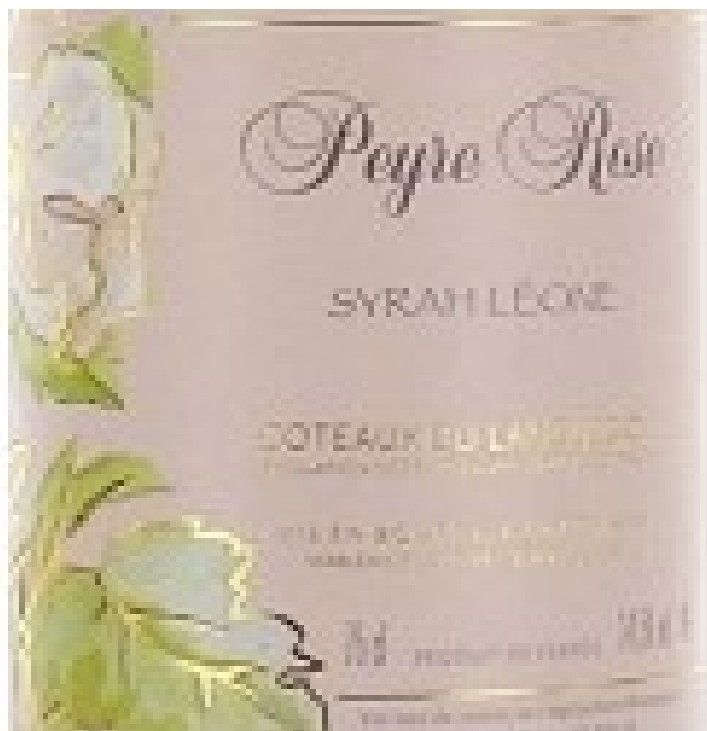


Domaine Peyre Rose Languedoc "Syrah Leone" rouge 2008



Prix du produit :

351,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2008

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: 18.5/20

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Peyre Rose "Syrah Leone" 2008 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 94/100. *Léone 2008 se montre aujourd'hui à son avantage : un équilibre gourmand avec des notes de cannelle et une belle longueur de cacao, tandis que les tanins sont bien intégrés.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *Le millésime 2008 est très prometteur. Très belle réussite pour Syrah Léone qui a sur conservé de la fraîcheur.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 18,5/20. *2008 est ici un millésime puissant, moins ouvert que le clos-des-cistes mais avec une densité supérieure, une mâche encore*

fouguese. Nez unique de cette propriété, bouche d'encre, de graphite, avec une énergie rentrée qui impressionne. On n'est pas prêt d'en voir la fin. Apogée de 2018 à 2030.

Accords mets et vins: daube et sauté d'agneau, andouillette et saucisse, grillades et côtes d'agneau, côte de boeuf, côte de veau.

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 :

94/100 RVF. "Le millésime 2008 est très prometteur". Sorti des caves du domaine au printemps 2023 et affiné depuis dans nos chais bourguignons.