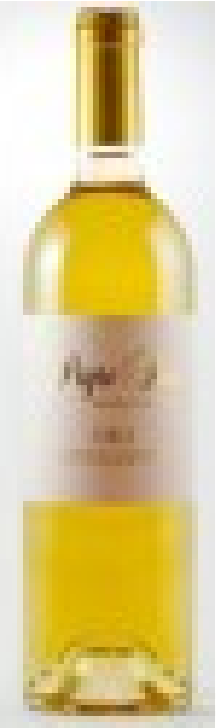
Domaine Peyre Rose Languedoc Oro blanc sec 2005



Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): M. Soria (PEYRE ROSE)
Millésime: 2005
Appellation: Languedoc
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Oro
RVF: 92/100
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Peyre Rose Oro 2005 signé **Marlène Soria :**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Un vin enveloppant et suave, à l'accent plus terrien que 2004.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 17,5/20. *Unique dans son style, sans renier la pointe oxydative complexe qui signe Oro, ce blanc très long a gardé toute la fraîcheur possible dans le millésime. De magnifiques fruits jaunes mûrs mais sans excès le portent dans un équilibre entre saveur et fraîcheur unique.*

Commentaire de Pierrette Agulhon, hotelière et maître sommelier de l'hôtel La Lozerette http://www.lalozerette.com/ (qui nous a été transmis par Marlène Soria) : *Les vins de Marlène*

Soria sont atypiques et exceptionnels. Un nez riche aux arômes d'épices douces, de curry, avec une pointe de pommes comportées, cire d'abeille, abricots cuits, pruneaux et notes évoluée qui évoque à la fois la garrigue et les vins de voile.
Ce vin s'accordera avec :
Un loup de mer avec une barigoule d'artichauts ou un beurre au citron,
Poisson avec une sauce hollandaise,
Escalope de foie gras gras poêlée aux mangues,
Viandes blanches,
Volaille fermière préparée au vin jaune aux morilles.
Blanquette de veau aux petits oignons ou blanquette de chevreau à l'oseille

Fiche technique rédigée par le domaine

Terroir : argilo-calcaire

Cépages : rolle (ou vermentino, 60% minimum), roussanne (25%), viognier (5%) et d'autres cépages en très faibles quantités : terret-bourret, ugni-blanc...

Vendanges : manuelles / agriculture biologique

Vinification : égrappage partiel, vinification et (long) élevage en cuves.
Il est préférable de carafer ce vin quelques temps en avance et de le servir vers 13°C.

Description brève du produit :

92/100 RVF. Un vin rare (2700 bouteilles produites) et unique... commercialisé 15 ans après la vendange ! En provenance directe des caves du domaine en septembre 2020.