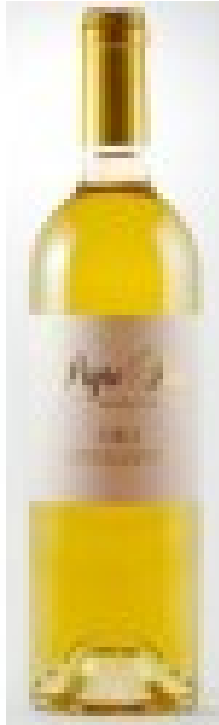


# Domaine Peyre Rose Languedoc Oro blanc sec 2005



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, hôtelière 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 carafier 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.