Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" 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: Marlène N°3
RVF: 94/100
Bettane + Desseauve: 17/20
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2006

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept 2022): **94/100**. *Toujours en 2006, Marlène N°3 est un vin vertical, énergique, sanguin, aux tanins épais, qui développe des arômes poivrés, d'épices douces et d'olive noire écrasée.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (oct. 2021) : **94/100**. *En 2006, le N°3 apparaît avec de fines notes de rancio, de curry et de tabac blond avec une sensation pierreuse en bouche.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (déc. 2018) : **17/20**. *Millésime démarré austère mais qui initie*

un vrai changement dans le style. Le tannin est voluptueux, délicatement floral.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages :

- syrah 65%
- grenache 35 %

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 (sept 2022) : "*Toujours en 2006, Marlène N°3 est un vin vertical, énergique, sanguin, aux tanins épais, qui développe des arômes poivrés, d'épices douces et d'olive noire écrasée."*