

# Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2003



Prix du produit :

**432,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2003

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Marlène N°3

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE PEYRE ROSE + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

### Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2003

**Guide Bettane + Desseauve : 15/20.** *Les tannins marqués par le millésime demanderont de la patience pour se gommer, à la manière d'une grande réserva espagnole mais le potentiel est là. En finale, cuire et épices douces, avec une note sèche de havane cubain qui étonne, la texture est superbe de suavité.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015) : **93/100.** *Showing hints of over ripeness aromatically, the 2003 Languedoc Marlene No 3 has lots of plum, blackberry liqueur and licorice, full-bodied richness and a sweet, layered, decadent style on the palate. This won't be for everyone given the uber-ripe style, but it certainly dishes out tons of pleasure. There's still some*

---

*tannin lurking under all the fruit as well, so I suspect it will continue evolving nicely.*

**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 carafier 1 h avant minimum  
température 16 - 17° c

**Description brève du produit :**

**Guide Bettane + Desseauve : 15/20 :** *"Les tannins marqués par le millésime demanderont de la patience pour se gommer, à la manière d'une grande réserve espagnole mais le potentiel est là. En finale, cuire et épices douces, avec une note sèche de havane cubain qui étonne, la texture est superbe de suavité."* Il est encore délicieux en février 2025, date de notre dernière dégustation : Naturellement très évolué et à réserver aux connaisseurs.