

# Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" rouge 2012



Prix du produit :

**297,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2012

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Marlène N°3

RVF: 93/100

Bettane + Desseauve: 98/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE PEYRE ROSE** Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" rouge 2012

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : **93/100**. *Sur le même millésime, Marlène N°3 est en retenue, sur le tabac et la réglisse.*

**Guide Bettane + Desseauve 2023** (déc. 2022) : **98/100**. *Notes de rose ancienne, de poivres blancs et gris très aromatiques, bouche sensuelle et fondue, finale enveloppé, racée, très élégante.*

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 :**

Mars 2022 : le millésime 2012 est enfin sorti des chais du domaine après 10 ans d'élevage. Depuis 2011, la vigneronne n'aimait pas la nouvelle appellation "Languedoc" (tout court), qui a remplacé "Coteaux du Languedoc", donc elle a choisi "Vin de France". Pas d'inquiétude, ni la vigneronne ni les vignes, ni le vin ne changent, c'est toujours aussi bon !