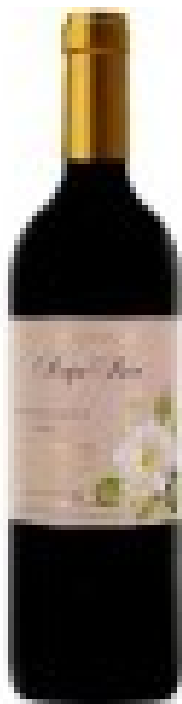


# Domaine Peyre Rose Languedoc "Clos des Cistes" rouge 2002



Prix du produit :

**477,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2002

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Cistes

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Peyre Rose Clos des Cistes 2002 :**

**Le guide RVF des meilleurs vins de France 2016 :** *Intarissable puits d'arômes porté par un velouté d'une insigne finesse.*

**Le guide Bettane et Desseauve 2014** (août 2013): *Sans la finesse absolue de Syrah Léone dans le millésime, il est intensément savoureux, épicé et profond. Belle réussite dans ce millésime réputé ingrat. Il faudrait idéalement l'attendre encore. Apogée de 2013 à 2020.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015): *A big, ripe and voluptuous Syrah,*

---

*with some maturity, the 2002 Languedoc Clos de Cistes has lots of currants, black raspberry, iodine and roasted meat-like aromas and flavors. Sweetly fruit, with full-bodied richness and a decadent, yet concentrated and balanced profile, it's hard to resist now, but should also hold through 2020.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (David Schildknecht, juin 2009): *The Peyre Rose 2002 Coteaux du Languedoc Clos des Cistes smells of cherry, plum, roasted meat, and pungent herbs. With strikingly pronounced iodine, brine, and wet stone emerging along with distilled pit fruits and deep meatiness on the palate, this presents a firm impression of underlying extract and remarkably fresh fruit for a late-bottled wine of its age. At the same time, there is glycerin to lend a soothing texture and toasted pecan and brown spices introduce a suggestion of sweetness even as the wine finishes blazingly bright. This is a wine that one imagines will remain dynamic, although more harmony may emerge in the course of 3-5 years. A bottle that had been opened for a day was more pronouncedly mineral and slightly sparer, but otherwise surprisingly little-evolved.*

#### **Description du terroir par Marlène Soria:**

SYRAH 85% + GRENACHE 15 %

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 TRIES - ÉGRAPPAGE TOTAL

ÉLEVAGE CUVE + 1/4 EN Foudre

#### **CONSEILS:**

OUVRIR ET CARAFER 1 H AVANT MINIMUM

TEMPÉRATURE 16 - 17° C

#### **Description brève du produit :**

17/20 RVF, 18/20 B+D, 93/100 Parker... 2002 est devenu une pièce de collection, déjà bien évoluée en 2025, date de notre dernière dégustation ; à réserver aux amateurs éclairés. Chez Marlène Soria, tout est dans l'évolution et 20 ans, c'est un minimum... 30 ans, c'est mieux !