

Domaine Peyre Rose Languedoc "Clos des Cistes" rouge 2008



Prix du produit :

117,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2008

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Cistes

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Peyre Rose "Clos des Cistes" 2008 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 94/100. *"En 2008, Clos des Cistes s'exprime sur la réglisse et les herbes aromatiques. Il a bénéficié d'un long élevage et semble à nouveau plus posé."*

La Revue du Vin de France (déc. 2019): 18/20. *Emphatique et volubile, mais éminemment distingué, le style de Marlène Soria est très reconnaissable. Intense, complexe, ce vin affiche une profondeur de goût bien supérieure à tout ce que nous avons goûté jusqu'ici. La matière est encore campée sur ses tanins, mais les notes de cèdre et de garrigue imbriquées dans la structure sont superbes.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018): 17/20. *Le millésime 2008 est très prometteur. Le Clos des Cistes présente des notes de girofle et de muscade, sa richesse est intégrée dans des tanins de velours.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Toujours cette magie unique de Peyre-Rose dès le premier nez avec en 2008 une petite prise à l'air. La finale est envoûtante, moka, cacao, réglisse, havane, d'une persistance incroyable. Apogée de 2018 à 2028*

Le Monde (mai 2019) : *Parce que c'est le seul vin que j'ai volé dans la cave de mon père, parce que son parfum d'une beauté folle, sa bouche d'une rigueur à couper la parole, parce que son âge alors qu'il semble avoir encore tant à vivre. Parce que Peyre Rose.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Syrah, Grenache

Terroirs : sols caillouteux

Vendanges : manuelles

Viticulture : culture en biodynamie

Vinification : égrappage partiel, cuvaison longue, remontages
Degrés en alcool : 14,5 %

Elevage : plusieurs années en cuve pour ce vin du Languedoc

Description brève du produit :

94/100 RVF "Le millésime 2008 est très prometteur". Sorti des caves du domaine au printemps 2023.