

# Domaine Peyre Rose Languedoc "Clos des Cistes" rouge 2010



Prix du produit :

**71,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2010

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: 18.5/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE PEYRE ROSE

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Peyre Rose "Clos des Cistes" 2010

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 94/100. *Plus méditerranéen, Clos des Cistes est intense, floral et poudré, présente une grande densité et des tanins encore stricts.*

**Guide Bettane + Desseauve 2021** (déc. 2020) : 18,5/20. *Nez et bouche sont satinés, sans puissance démonstrative sur des arômes de fruits très mûrs, d'épices douces. C'est la fraîcheur qui étonne dans ce millésime chaud dont le vin n'a pas gardé de stigmates. La finale de tabac, de réglisse de sous-bois est délicieuse et prête à boire, sans l'intensité absolue du 2009 mais avec une buvabilité accrue.*

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 mythique millésime 2010, sorti des chais du domaine en septembre 2020 après 10 ans d'élevage, il se conservera au moins 10 ans de plus, mais peut commencer à être apprécié après 1h de mise en carafe.