

# Domaine Peyre Rose Languedoc "Marlène N°3" rouge 2004



Prix du produit :

**87,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2004

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Marlène N°3

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 19/20

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 2004**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 17/20.** *Complexe, truffé, douceur et tension.*

**Guide Bettane + Desseauve : 19/20.** *Une sucrosité présente, un tannin aérien et un festival de saveurs. La finale étonnera les dégustateurs les plus languedophobes par son ouverture vers l'Orient, ses épices et sa dimension féérique.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, avril 2015) : **93/100.** *I loved the 2004 Languedoc Marlene No 3 and it has a similar, crazy bouquet of exotic herbs, garrigue, beef broth,*

---

*brine and sweet currant fruit. Medium to full-bodied, layered and pure, it opens up beautifully in the glass and is a killer wine. Drink it over the coming decade. **Drink date 2015-2025.***

**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 :**

**Guide Bettane + Desseauve : 19/20.** *Une sucrosité présente, un tannin aérien et un festival de saveurs. La finale étonnera les dégustateurs les plus languedophobes par son ouverture vers l'Orient, ses épices et sa dimension féérique.*