

# Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" rouge 2014



Prix du produit :

**99,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2014

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

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE PEYRE ROSE

Commentaires sur ce

**Domaine Peyre Rose "Marlène N°3" rouge 2014 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **93/100**. *Le domaine signe de superbes 2014, très ouverts aujourd'hui. Marlène N°3 se montre plus camphré. Il s'exprime sur le tabac froid et des parfums de garrigues. La bouche est juteuse, dense mais fine.*

**La Revue du Vin de France** (Caroline Furstoss, mai 2024, "les 100 vins qui font la grandeur du Languedoc" à propos du millésime 2014). 2014, le millésime qui fait rêver dix ans après. *"C'était notre dernier millésime avec du jus", déclarent en chœur les vignerons occitans. Année moins solaire que les suivantes, 2014 est un excellent compromis pour les rouges et les blancs du Languedoc, avec un profil ciselé, des tanins fins témoins d'une juste maturité dans beaucoup de domaines. Dans certains secteurs comme le Pic Saint-Loup, le volume était généreux et les*

---

*vignerons ne se doutaient guère de l'enchaînement climatique malheureux qu'ils allaient subir les années suivantes. Enfin, il ne faut pas oublier que les plus belles cuvées du Languedoc ne sont jamais meilleures que lorsqu'elles affichent une décennie...*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages :** (peut varier selon les millésimes)

- 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 carafier 1 h avant minimum  
température 16 - 17° c

**Description brève du produit :**

Mars 2024 : le millésime 2014 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 !