



*Domaine Peyre Rose
Clos Syrah Léone
1998
Coteaux du Languedoc*

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	Coteaux du Languedoc
Encépagement :	90% Syrah, 10% Mourvèdre
Age moyen des vignes :	25 ans
Sous-sol :	Calcaire et argiles (sol très pierreux en surface)
Situation :	En coteaux dans la garrigue
Production moyenne :	16000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	20 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	4 ans en cuve puis 2 ans en bouteilles avant commercialisation
Vinificateur :	Marlène Soria
Propriétaire :	Marlène Soria

Analyse

Visuel :	Rubis/noir, légère évolution.
Olfactif :	Le nez est intense et exubérant. Les fruits noirs très mûrs (cassis, myrtilles) sont complexifiés par des notes de réglisse, de résine, d'épices et d'eucalyptus. C'est une symphonie de senteurs auxquelles s'ajoutent du cacao et de la figue.
Gustatif :	L'attaque est pure, toute en suavité. Le vin est riche et large d'épaules, avec une concentration énorme. Les tanins sont soyeux et enrobés. La finale, étonnement fraîche, est puissante et épicée. Quelle longueur !
Global :	Certainement le plus grand vin du Languedoc. Malheureusement méconnu, mais qui n'usurpe ni son prix, ni son prestige.

Dix-verres

Apogée :	2006- 2015
Prix estimé à ce jour :	62.00 € TTC – Tarif club : 56.00 € TTC
Accords mets - vin :	Jambon de montagne et salade de tomates fraîches... tout simple
Service :	Carafer 2 heures avant de servir à 17° C