



PEYRE ROSE - BELLE LÉONE

PRODUIT

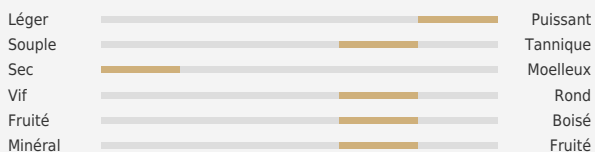
Présentation

La cuvée Belle Léone 2015 du Domaine Peyre Rose est une expression rare et singulière du Languedoc, élaborée par Marlène Soria. Ce vin rouge est issu d'un assemblage de 90 % de Syrah et de 10 % de Mourvèdre, cultivés sur des sols argilo-calcaires au cœur de la garrigue, près de Saint-Pargoire. La vinification se distingue par des rendements extrêmement faibles et un élevage prolongé en cuve et en foudre, permettant au vin de développer une complexité aromatique exceptionnelle.

Dégustation

La robe de ce millésime 2015 est d'un grenat profond aux reflets prune. Le nez est intense et complexe, dévoilant des arômes de fruits noirs mûrs, de pruneaux, d'olive noire, de truffe, de cacao, de garrigue et de laurier, avec des touches empyreumatiques et légèrement épicées. En bouche, Belle Léone offre une texture dense et concentrée, soutenue par une structure tannique fine et parfaitement intégrée. Les saveurs de fruits cuits, d'épices douces et de garrigue se mêlent harmonieusement, offrant un équilibre remarquable entre puissance et élégance. La finale est longue, épicée et suave, témoignant de son potentiel de garde exceptionnel.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Languedoc / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Syrah