



PEYRE ROSE - ORO BLANC

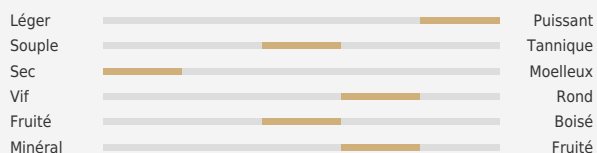
PRODUIT

Le Peyre Rose Oro Blanc 2011 est une cuvée rare et exceptionnelle du domaine Peyre Rose, dirigé par Marlène Soria. Ce vin blanc sec est issu d'un assemblage de Rolle (40 %), Roussanne (40 %), Viognier (15 %) et divers autres cépages (5 %), cultivés sur des sols argilo-calcaires au sein d'un coteau caillouteux. Les vignes, âgées de plus de 20 ans, sont cultivées selon les principes de l'agriculture biologique et vendangées manuellement. Ce vin se distingue par son élevage prolongé de près de 10 ans, en cuve et en foudre, suivi d'un affinage en bouteille, ce qui en fait une cuvée ultra-confidentielle et recherchée par les amateurs de grands vins blancs du Languedoc.

Dégustation

La robe du Peyre Rose Oro Blanc 2011 est d'un jaune doré profond, avec des reflets orangés. Le nez est complexe et élégant, dévoilant des arômes de fruits secs, d'abricot, de noisette, d'herbes de garrigue et de notes minérales. En bouche, ce vin offre une texture onctueuse et grasse, avec une acidité équilibrée et des notes de fruits à noyau, d'agrumes et une touche épicée discrète. La finale est longue et raffinée, témoignant de son potentiel de garde exceptionnel.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Languedoc / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Rolle, Roussanne, Viognier



NOTATIONS

Guide Vert du Revue de Vin de
France : 97/100

