



PEYRE ROSE - ORO BLANC

PRODUIT

De Peyre Rose Oro Blanc 2011 is een zeldzame en uitzonderlijke cuvée van het wijndomein Peyre Rose, gerund door Marlène Soria. Deze droge witte wijn is een blend van Rolle (40%), Roussanne (40%), Viognier (15%) en diverse andere druivensoorten (5%), geteeld op klei-kalksteenbodems op een stenige heuvel. De wijnstokken, meer dan 20 jaar oud, worden geteeld volgens de principes van biologische landbouw en met de hand geoogst. Deze wijn onderscheidt zich door zijn langdurige rijping van bijna 10 jaar in vaten en foudres, gevolgd door een verfijning op fles, waardoor het een uiterst vertrouwelijke cuvée is die gewild is bij liefhebbers van geweldige witte wijnen uit de Languedoc.

Proeven

De Peyre Rose Oro Blanc 2011 heeft een diep goudgele kleur met oranje accenten. De neus is complex en elegant, met aroma's van gedroogd fruit, abrikoos, hazelnoot, garriguekruiden en minerale tonen. In de mond biedt deze wijn een soepele, rijke textuur, met een evenwichtige zuurgraad en tonen van steenfruit, citrus en een subtiele hint van kruiden. De afdrank is lang en verfijnd, wat het uitzonderlijke bewaarpotentieel aantoont.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



NOTATIONS

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

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

