



PEYRE ROSE - BELLE LÉONE

PRODUIT

Presentatie

De Belle Léone cuvée 2015 van Domaine Peyre Rose is een zeldzame en unieke expressie van de Languedoc, geproduceerd door Marlène Soria. Deze rode wijn is gemaakt van een blend van 90% syrah en 10% mourvèdre, geteeld op klei-kalksteenbodems in het hart van de garrigue, vlakbij Saint-Pargoire. De vinificatie wordt gekenmerkt door extreem lage opbrengsten en langdurige rijping in vaten en foudres, waardoor de wijn een uitzonderlijke aromatische complexiteit ontwikkelt.

Proeverij

De kleur van deze jaargang 2015 is diep granaatrood met pruimkleurige accenten. De neus is intens en complex en onthult aroma's van rijp zwart fruit, pruimen, zwarte olijven, truffels, cacao, garrigue en laurierblaadjes, met dampende en licht kruidige tonen. In de mond biedt Belle Léone een dichte en geconcentreerde textuur, ondersteund door een fijne en perfect geïntegreerde tanninestructuur. Smaken van gekookt fruit, zoete specerijen en garrigue vermengen zich harmonieus en bieden een opmerkelijke balans tussen kracht en elegantie. De afdronk is lang, kruidig en zacht, wat getuigt van zijn uitzonderlijke rijpingspotentieel.

PROFIL GUSTATIF

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



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