# Domaine Peyre Rose

## Belle Léone - rouge




Le domaine Peyre Rose est situé dans la région du Languedoc près du village de Saint-Pargoire, à quelques kilomètres de Montpellier. En 1980, Marlène Soria, décide de tout quitter pour s'installer dans une propriété au cœur de la garrigue. Elle va alors rapidement se lancer dans sa nouvelle activité de Vigneronne. Soucieuse de respecter l'environnement et ses plantes, Marlène cultive ses terres sans ajouts de traitements chimiques. Le domaine détient la certification Agriculture Biologique.

**TERROIR** : Vin de France 15% vol 75cl.

**CÉPAGE(S)** : 90% syrah, 10% mourvèdre.

**VINIFICATION** : Egrappage partiel.
Elevage en cuve puis vieillissement de 10 ans.

**DÉGUSTATION** : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

**ACCORDS METS ET VIN** : A déguster avec côtes de bœuf, tournedos aux truffes, tapenade noire.

**GARDE** : Vin de garde.

**SPÉCIFICITÉS :** Robe grenat intense aux reflets prune. Le nez complexe, profond et intense, avec des arômes de mûre, pruneaux, olive noire, suivis de notes de cacao, de truffe complétée de parfum de garrigue et laurier. La bouche dense est concentrée offre une belle structure tannique parfaitement enrobée par l'expression aromatique intense aux flaveurs de fruits cuits, d'épices douces et de garrigue. La finale est longue, épicée et suave.