Domaine Peyre Rose

Les Cistes - 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) : 85% syrah, 15% grenache.

VINIFICATION : Egrappage.

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

ACCORDS METS ET VIN : Gigot rôti aux pruneaux et aux amandes, fromages à pâte pressée cuite (beaufort, pecorino, emmental) et non cuite (cantal, gouda, ossau-iraty).

GARDE : Vin de garde.

SPÉCIFICITÉS : Robe grenat. Le nez agréable sur des fruits rouges, le cassis, la framboise noire, et la confiture de cerises est couronné par une note fumée. La bouche est remarquable, fermement tannique et pourvu d'une amertume en finale.