Domaine Peyre Rose

Marlène n°3 - 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) : 45% syrah, 45% grenache, 10% carignan et tempranillo complantés

VINIFICATION : Egrappage.
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 gibiers, viandes rouges en sauce.

GARDE : Vin de garde.

SPÉCIFICITÉS : Robe SOMBRE. Le nez est marqué par des notes de garrigue et d'épices avec des accents de cerise noire. La bouche est intense et riche, soutenue par une très bonne fraîcheur et toujours cette minéralité typique des vins du domaine.