



DOMAINE PEYRE ROSE

Domaine PEYRE ROSE de Marlène Soria

Au début des années 1980, Marlène Soria a la bonne idée d'abandonner sa carrière d'agent immobilier pour défricher sa maison de campagne et planter ses premières vignes en agriculture biologique. A elle seule, elle parvient à faire de Peyre Rose, son domaine monté de toute pièce, une référence incontournable du Languedoc ou la sensibilité se veut à fleur de peau.

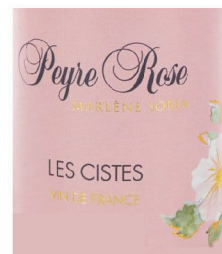
Un Languedoc de référence notamment grâce à ses cuvées Clos des Cistes et Syrah Leone.

Ce domaine de 25 hectares est composé de 23 ha de rouges (syrah à 70% puis grenache noir, mourvèdre et carignan) et 2 ha de blancs (rolle 50%, roussane 40%, et divers cépages dont du viognier).

Marlène Soria produit suivant les principes de l'agriculture biologique trois vins rouges de caractère qui ne sont commercialisés qu'après de nombreuses années d'élevage au domaine.

La cuvée Oro, à base de rolle, de roussane et de viognier, élevée près de dix ans en cuve et en bouteille et qui puise ses origines sur les hauteurs de Saint-Pargoire depuis le début des années 1990, relève d'une production aussi restreinte que convoitée. Les rouges se déclinent en trois cuvées, classées en vin de France à partir du millésime 2011, Ciste, Belle Léone et N°3.

La syrah a le rôle principal, récoltée à petits rendements et les élevage longs libèrent les vins après dix années. Un exercice de style réussi et atypique.





DOMAINE PEYRE ROSE

Les Vins Blancs

COTEAUX DU LANGUEDOC ORO

Les Vins Rouges

COTEAUX DU LANGUEDOC CLOS

DES CISTES

COTEAUX DU LANGUEDOC

MARLENE N°3

COTEAUX DU LANGUEDOC SYRAH

LEONE