
DOMAINE DU PEYRA



Accords mets et vins

viandes, gibiers, cuisine en sauce

Détails

Domaine : Domaine du Peyra

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2017

Viticulture : Conventionnelle

Primeur : Non

Bio : Non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache, Carignan

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Côtes-du-Rhône

Caractéristiques

Cépage : 50% Grenache & 50% très vieux Carignans

Vinification : Traditionnelle, en cuve

Dégustation

Robe : Belle robe avec reflets violacés

Bouche : Attaque en bouche nerveuse et puissante, le fruit noir très mûr qui est tout de suite présent est immédiatement complété par des notes de poivre blanc et d'épices douces. Non collé ni filtré, la bouche est charpentée avec une très forte sensation de « minéralité »

Température de service : 17° afin de mettre en évidence sa fraîcheur, ses fruits rouge très mûrs.

HISTOIRE DU DOMAINE

Au plus loin de mes souvenirs d'enfance, la montagne du Pic Saint-Loup a toujours été présente. Toute ma jeunesse a été dominée par ce gentil géant et les pentes escarpées de ses coteaux ont toujours été le terrain de jeu de ces années d'insouciance. Arrivé à l'âge adulte et après un parcours constructif dans le monde du vin, mon monde, j'ai tout naturellement été attiré par les bons souvenirs passés au pied du Pic et l'envie de promouvoir ce terroir extraordinaire, origine de certaines des plus belles cuvées du Languedoc, s'est logiquement imposée à moi. J'allais faire un Pic rouge, mon Pic ! Cette naissance a été suivie par mes Cent pour Cent, incarnation de cette envie de partager qui m'habite. Chardonnay, Grenache, Pinot Noir et Syrah sont ainsi venus tenir compagnie à mon Pic. 12 ans après avoir pris cette décision, force est de constater que le résultat est au rendez-vous et le succès rencontré par ces vins au cours de ces dernières années ne se dément pas. Aujourd'hui, je vous propose de les découvrir, et avec eux les échos de leur douce bienveillance qui accompagnera à la perfection tous vos moments de convivialité. Bonne dégustation ! François Fourel, épicurien du vin !

