

Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2013



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2013

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Gréal

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 90-93/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

carton de 3 bouteilles. 17/20 RVF, "*Easily my favorite of the 2013s*" (Jeb Dunnuck, Robert Parker's Wine Advocate, 90-93/100). Une très belle réussite pour ce millésime difficile. Commence à s'ouvrir en 2019...

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2013

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Dans l'esprit habituel du domaine, d'un classicisme*

incontournable, avec une petite touche rustique dont les vrais amateurs raffolent. Fourchette de dégustation 2020-2028.

"Presque prêt à la mise, un peu plus serré en texture que 2012, très épicé, tannins secs mais racés."

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014): *Easily my favorite of the 2013s, Hermitage le Greal comes mostly from the warmer le Meal lieu-dit, but incorporates 10% from Greffieux. It has good richness and depth in its peppery dark fruits, cured meat and tapenade-styled bouquet. This is followed by a full-bodied, fleshy, full and textured Hermitage that has solid mid-palate depth and enough structure to warrant a few years in the cellar.*

Étiquettes : attention, le vigneron utilise encore une ancienne méthode pour coller ses étiquettes, qui ne sont pas toujours parfaitement posées... ce qui ne change en rien la qualité de son vin !

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée issue d'un des meilleurs lieux-dits. Le Méal (au coeur du coteau), composée de 90% de Syrah et de 10% de Marsanne, vignes âgées de 60 ans. Raisins égrappés ou non, **élevage** en fûts de 18 à 24 mois, pas de colage ni de filtration.

Dégustation : robe d'encre, bouquet délicat de violette, de cassis et de musc. Tannins massifs mais harmonieux, longueur prodigieuse. C'est un solide vin de garde, capable de se bonifier pendant quinze à vingt ans.

Accords : viandes rouges, gibiers ...