

Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2013



Prix du produit :

600,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2013

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 89-92/100

Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

Comme en 2012, quelques centaines de bouteilles produites en 2013, avec des rendements inférieurs à 15hl/ha. 2013 n'est pas le millésime du siècle, ce qui lui donne l'avantage d'être prêt à déguster assez tôt, vers 2019-2020.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2013** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014): *Moving to the Hermitage releases, there's roughly 900 bottles of the 2013 Hermitage Blanc. Made from 100% Marsanne and all from the Greffieux lieu-dit (which is known for high quality whites), it's aged in 3-4 year old barrels. Ripe, textured, medium to full-bodied and borderline voluptuous, it gives up lots of buttered citrus, honeysuckle, white peach and mineral qualities. It should drink nicely on release, but evolve*

gracefully as well.

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 :

Cépages : marsanne à 100% dans le mas des Greffieux, qui est situé sous le Méal, et dont les vins sont réputés pour leur délicatesse.

Vinification et élevage : en fûts de chêne.

Dégustation : bouquet de fleurs d'amandiers, vin riche et subtil, à la saveur intense et prolongée.

Vignes : d'une quinzaine d'année.

Garde : 5 à 10 ans.

Accords : poissons.