

Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2013



Prix du produit :

300,00 €

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
Cuvée: Les Rocoules
Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Description brève du produit :

Carton de 3 bouteilles. Une production de quelques centaines de bouteilles à peine... comme en 2012. Superbe réussite: c'est dans les "petits" millésimes que les grands vignerons révèlent leur talent ! 93-95/100 Parker.

Description du produit :

En savoir plus sur le **domaine Marc Sorrel** en général.

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

Robert Parker's Wine Advocate (jeb Dunnuck, déc 2014): "*Hitting blockbuster levels, the 2013 Hermitage Blanc les Rocoules is made from 90% Marsanne and 10% Roussanne grown in the limestone soils on the eastern side of the appellation. A big, ripe, hedonistic beauty, it exhibits tons of white currants, almond paste, honey and pineapple to go with a fat, fleshy and full-bodied feel on the palate. It won't be for those craving lightweight aromas or flavors, but should deliver*

tons of pleasure over the coming decade or more. Drink 2015-2028."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée issue du lieu-dit "Les Roucoules", un des plus prestigieux de l'appellation.

Cépages : marsanne 95% et Roussanne 5% ; vignes âgées de 50 ans.

Fermentation : en fûts pendant huit à dix semaines, élevage partiel sur lies fines, pas de filtration.

Dégustation : c'est un nectar riche et gras, à la fois sec et onctueux, d'une grande pureté de saveur. Finale éblouissante de pêche de vigne, de vanille et de miel.