

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2014



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2014

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

17/20 RVF. Vinifié "à l'ancienne", en vendange entière, "comme d'habitude et depuis toujours" ! Pour les amateurs de grands classiques, par définition patients.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE MARC SORREL

Commentaires sur ce **Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2014** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Bien en chair, bouche ronde avec de petits tannins friands, très gourmand et fruité sur sa jeunesse, on peut aussi patienter et le goûter à un stade plus tertiaire. Apogée de 2016 à 2024. 15,5/20.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *Nous avons été subjugués, et ce n'est pas un vain mot, par la qualité de la cave en 2014 et 2015. Les vins possèdent toute la profondeur et toute la race que nous aimons. Il est encore ouvert avec un joli fruit ; le boisé se dévoile avec*

élégance. Nous aimons le raffinement, et la juste extraction que ce vin révèle. 17/20.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : syrah, vignes de 30 ans dans le mas des Plantiers, situé sous les Greffieux.

Vinification : à l'ancienne de raisins non égrappés, élevage en fûts de 18 à 22 mois.

Dégustation : robe grenat, nez de giroflée et de mûres sauvages, vin séveux et délicat, d'un équilibre majestueux.

Durée de garde : 5 à 10 ans.

Accords : viandes rouges ...