

Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2014



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2014

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Description brève du produit :

100% marsanne issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage...

Description du produit :

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

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

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17,5/20. *Une épaisseur supérieure par rapport au crozes, un fruité plus gourmand encore, de fins amers viennent égayer la fin de bouche, grande persistance sur une sensation de maturité et de gras. Apogée de 2016 à 2029.*

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 commence à dévoiler des notes d'amande amère dans un nez complexe sans exubérance. 17,5/20.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : marsanne à 100% dans le bas 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.