

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2015



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2015

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

18/20 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 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 18/20. Matière serrée et dense, on devine à la fois une superbe matière première mais aussi 50 % de vendange entière dans la cuve qui donne un supplément de structure et de corps. Allonge, droiture, équilibre et fraîcheur, un peu de patience et cela fera un hermitage bien épice, bâti autour d'un fruité noir très mûr. Il se montre

charnu, sans dureté. Fourchette d'apogée de 2022 à 2030.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2017) : 93/100. *Partially destemmed, the 2015 Hermitage is atypically intense and tannic for this domaine. It's dark, concentrated, firm and uncompromising, but it's also layered and complex, packed tight with plums and blackberries laced with crushed-stone accents. Drink 2022-2040.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 18,5/20. 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. Les 2015 s'affichent déjà comme des vins exceptionnels, avec une grande précision du fruit, épice et juteux.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18/20, fourchette d'apogée : 2022-2030.

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 ...