Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2016

Prix du produit :

660,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille SORREL
Millésime: 2016
Appellation: Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 92-94/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *Le millésime 2016 est abouti et respecte le style de maison. L'Hermitage s'exprime sur les épices et le côté floral de la syrah, mais il faut vraiment l'attendre.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Une matière concentrée, il offre un potentiel d'évolution certain, fermeté tannique, droiture, belle densité. Apogée de 2018 à 2031. Accords mets vins : Magret et canard rôti, perdrix, sanglier, civet de lièvre, cigare.*

Robert Parker's Wine Advocate*(Joe Czerwinski, déc. 2017) : 92-94/100. From barrel, the 2016 Hermitage is impressive. Produced from yields of only 20 hectoliters per hectare, it's more concentrated than normal, showing intense dark fruit and firm tannins.* Drink 2020-2040.

Etiquettes : 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 : 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 : 10 à 20 ans.

Accords : viandes rouges ...

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. 2016 est un grand millésime, idéalement à oublier en cave jusqu'à 2023.