

Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2018



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2018

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 95/100

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

95/100 RVF. 100% marsanne issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage... ne pas ouvrir avant quelques années !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. *Les blancs affichent une race et une profondeur incroyables. 100% marsanne, l'hermitage blanc est plus longiligne.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 18/20. *Une couleur toujours plus appuyée que les crozes. Des parfums de fruits blancs et jaunes frais et compotés, d'une grande gourmandise, la bouche apporte une fraîcheur bien équilibrante, sans excès de générosité, l'alcool est imperceptible. Superbe.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 93-95/100. *Sorrel's 2018 Hermitage boasts scents of gently toasted hazelnuts over a lush base of peach and pineapple fruit. Full-bodied, it's ripe and honeyed, finishing with great persistence and texture. **Drink date 2020-2030.***

Marc Sorrel officially retired at the end of 2018. His son, Guillaume, has taken over. He led me through an extensive barrel tasting in the domaine's small cellars located near the Mairie and bridge to Tournon. Parking is never easy here, but it's worth the walk if you can't find a spot, as the wines from 2017 and 2018 are stunning, fitting testaments to Marc's final vintages. According to Guillaume, they're two years that resemble each other, although he finds more freshness in 2018 and more tannin in 2017. Much of his time will be spent in the vineyards, where he said a big number of vines needed to be replaced. In the cellar, he's using a bit more sulfur to keep the wines fresher during their two years of élevage, and he's no longer going to bottle barrel by barrel, which should help improve the consistency of the wines in the market. At the risk of repeating myself, don't miss the 2017s and 2018s here — especially the [Les Rocoules](#) and Le Greal.

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 : 10 à 20 ans.

Accords : poissons.