

# Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2019



Prix du produit :

**390,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2019

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Cépage dominant: syrah

## Description brève du produit :

**96/100 RVF.** Vinifié "à l'ancienne", en vendange entière, "comme d'habitude et depuis toujours" ! Pour les amateurs de grands classiques, par définition patients. Idéalement à oublier en cave quelques années.

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

## Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2019

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : 96/100.** *D'une élégance abolue, l'hermitage est au sommet, avec une finesse de texture et une précision de bouche qui le classe au sommet de l'appellation. Un vin intemporel pour les décennies à venir.*

**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 ...