Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2020

Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille SORREL
Millésime: 2020
Appellation: Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 96/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **96/100**. *Les rouges ne sont pas en reste, dans un style digeste et équilibré, sans lourdeur. L'Hermitage, encore une fois, fait office de référence de l'appellation, superbe de profondeur, de sapidité et d'équilibre dans le fruit.*

La Revue du Vin de France (O. Poels, mai 2023) : 94/100. *Très séveuse, avec une bouche racée et poivrée, juteuse, fruitée, cette cuvée nous réjouit par sa belle fraîcheur et sa distinction. Déjà particulièrement avenante, elle évoluera à merveille. Voilà une belle expression de la forme de ce domaine en ce moment.*

La Revue du Vin de France *(HORS-SÉRIE - MAI 2024)* : **94/100**.

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 :

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.