

Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2020



Prix du produit :

705,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2020

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Rocoules

RVF: 98/100

Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

98/100 RVF. Cette rare cuvée, très recherchée, est issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage Les Rocoules blanc 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : 98/100. *Le domaine confirme qu'il*

est vraiment très au point et s'approche fortement de sa troisième étoile. Nous sommes, une fois encore, très séduits par les blancs, d'une définition et d'une gestion de la maturité vraiment remarquable. L'Hermitage Les Rocoules, tout en volume et en ampleur, est armé pour une longue garde, avec une finale éclatante.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée issue du lieu-dit "Les Rocoules", un des plus prestigieux de l'appellation.

Cépages : marsanne 95% et Roussanne 5% ; vignes âgées de 50 ans.

Fermentation : en fûts pendant huit à dix semaines, élevage partiel sur lies fines, pas de filtration.

Dégustation : c'est un nectar riche et gras, à la fois sec et onctueux, d'une grande pureté de saveur. Finale éblouissante de pêche de vigne, de vanille et de miel.