

# Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2012



Prix du produit :

**420,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2012

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

**Description brève du produit :**

La finesse à l'état pur, une magnifique réussite pour ce millésime ! 90/100 Parker.

**Description du produit :**

En savoir plus sur le **domaine Marc Sorrel** en général.

Commentaires sur ce **Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2012** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015** : "*Le relief des rouges 2012, millésime assez plat par ailleurs en syrah, est remarquable.*"

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2014) : "*A classic effort, the 2012 Hermitage (all destemmed and from the Les Bessards, Les Greffieux and Les Plantiers lieux-dits) has lots of tapenade, earth, charcuterie and currant-like aromas and flavors. It's medium-bodied, firm and tight on the palate, with an old-school feel in its tannic structure and acidity. Give it 3-4 years and enjoy bottles through 2028.*"

---

**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 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** : 5 à 10 ans.

**Accords** : viandes rouges ...