

# Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2012



Prix du produit :

**390,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2012

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

## Description brève du produit :

Quelques centaines de bouteilles produites en 2012, avec des rendements inférieurs à 15hl/ha. Un joli millésime, mais très pingre ! **92/100 Parker**.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2012** :

**Guide Bettane et Desseauve 2015** : *L'autre hermitage de la maison provient d'une partie plus basse du coteau et le vin a toujours un peu moins de miel et d'abricot que rocoules mais lui*

---

*ressemble quand même assez ! Apogée 2015-2020.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015** : *"les blancs 2012 possèdent une générosité supérieure tout en gardant une rare énergie finale."*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc. 2014): *"I loved the 2012 Hermitage Blanc and readers looking for ripe, textured and full-bodied Hermitage Blancs need look no further. Giving up loads of butter citrus, pineapple, quince and hints of mint, it's full-bodied, viscous and fleshy, without ever seeming heavy or cumbersome. It doesn't show any oak and is all about the fruit. Drink it over the coming decade."*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : marsanne à 100% dans le mas 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** : 5 à 10 ans.

**Accords** : poissons.