

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2021



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2021

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 95/100

Bettane + Desseauve: 93/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

95/100 RVF et **93/100** B+D. 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 CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **95/100**. *La classe des rouges est évidente, avec ce caractère lardé-fumé délicieux.*

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 93/100.

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 ...