

# 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 CUVEES 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 ...