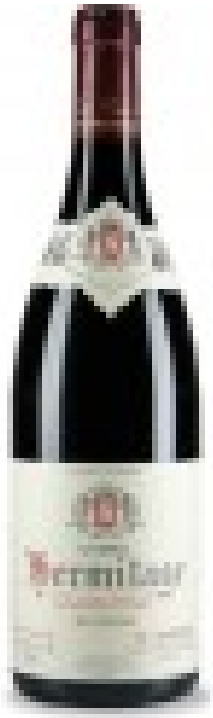
Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2021



Prix du produit :

720,00 €

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
Cuvée: Le Gréal
RVF: 98/100
Bettane + Desseauve: 96/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

98/100 RVF et **96/100** B+D. La grande cuvée du domaine, principalement issue du Méal, mais aussi un peu des Greffieux (d'où son nom, le Gréal) adoucie par quelques raisins blancs. Magnifique...

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage Le Gréal 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 98/100. *Le Gréal est une bouteille de grande tenue, à la bouche d'un équilibre remarquable, portée par des fines notes de poivre, de cerise, de lard fumé et de réglisse. L'ensemble s'harmonise, les tanins se font doux. Encavez-le pour une dizaine d'années.*

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 96/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée issue d'un de deux des meilleurs lieux-dits de la colline.

Pour 10% des syrah des Greffieux (âgées d'une trentaine d'années), et pour 90% du Méal (au coeur du côteau), composé de 90% de Syrah plantées en 1927 et 1928, et de 10% de marsanne et roussanne d'une soixantaine d'années. Raisins égrappés ou non selon le millésime, **élevage** en fûts de 18 à 24 mois, pas de collage ni de filtration.

Dégustation : robe d'encre, bouquet délicat de violette, de cassis et de musc. Tanins massifs mais harmonieux, longueur prodigieuse. C'est un solide vin de garde, capable de se bonifier pendant quinze à vingt ans.

Accords : viandes rouges, gibiers ...