

# Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2021



Prix du produit :

**360,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2021

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 95/100

Cépage dominant: marsanne

**Description brève du produit :**

96/100 RVF et 95/100 B+D. 100% marsanne issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage... ne pas ouvrir avant quelques années !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL  
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc 2021 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **96/100**. *Le millésime 2021 a engendré des blancs de très grande définition. Les hermitages atteignent des sommets de pureté.*

---

**Guide Bettane + Desseauve 2024** (sept. 2023) : 95/100.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages** : marsanne à 100% dans le bas 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** : 10 à 20 ans.

**Accords** : poissons.