

Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2021



Prix du produit :

599,25 €

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
Cuvée: Les Rocoules
RVF: 98/100
Bettane + Desseauve: 97/100
Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

98/100 RVF et **97/100** B+D. Cette rare cuvée, très recherchée, est issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage Les Rocoules blanc 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **98/100.** *Les Rocoules, à la fois enveloppé et charnu, exprime des notes de fruits blancs, de fleurs et de grillé dans un délicieux festival de saveurs. Son potentiel est énorme, même s'il est déjà difficile lui de résister.*

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 97/100.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée issue du lieu-dit "Les Rocoules", un des plus prestigieux de l'appellation.

Cépages : marsanne 95% et Roussanne 5% ; vignes âgées de 50 ans.

Fermentation : en fûts pendant huit à dix semaines, élevage partiel sur lies fines, pas de filtration.

Dégustation : c'est un nectar riche et gras, à la fois sec et onctueux, d'une grande pureté de saveur. Finale éblouissante de pêche de vigne, de vanille et de miel.