

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2022



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2022

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 93/100

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

96/100 RVF. 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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 96/100. Les Hermitages, tant en

blanc qu'en rouge, sont admirables de précision et de définition.

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, mars. 2025) : **95/100.** *Rhône enthusiasts know how good the 2022 vintage is chez Sorrel, and the 2022 Hermitage is a superb rendition. Unfurling from the glass with aromas of violets, blackberries, smoke, spices, bay leaf and cedar, it's medium to full-bodied, layered and textured with structured yet delicate tannins with a fleshy texture that's refined, pure and mineral. DRINK DATE 2025-2042.*

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 ...