

Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2022



Prix du produit :

705,00 €

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

Cuvée: Le Gréal

RVF: 98/100

Wine Advocate (Parker): 97/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

98/100 RVF. 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 CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage Le Gréal 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **98/100**. *Le Greal offre une nez profond, complexe, intense, avec des senteurs de fruits noirs, une touche de poivre, des notes fumées délicates. Il déroule une bouche très savoureuse, homogène du début à la fin, et se prolonge longuement.*

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, mars. 2025) : **97/100**. *A strong candidate for the title of the wine of the vintage, the 2022 Hermitage Le Greal is gorgeous. Evoking a perfumed, complex and vibrant bouquet of blackberry, rose petal, violet, flowers and dark cherries mingled with lovely notes of lead pencil, it's suave and sappy, complete and deep, with a multidimensional core of fruit and beautifully refined tannins enhanced by an energetic mid-palate that segues into a long, perfumed and ethereal finish due to the use of whole bunches. Truly gorgeous. It should gain raciness with age. **DRINK DATE** 2028-2055.*

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 coteau), 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 ...