

# 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

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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Marc Sorrel Hermitage Le Gréal 2022 rouge**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : 98/100.** *Le Gréal 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 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 ...