

# Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2022



Prix du produit :

**705,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2022

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Rocoules

RVF: 97/100

Bettane + Desseauve: 97/100

Cépage dominant: marsanne

**Description brève du produit :**

**97/100** RVF. 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 CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Marc Sorrel Hermitage Les Rocoules blanc 2022**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **97/100**. *Le blanc n'est pas en reste, avec beaucoup de pureté des saveurs de fruits jaunes, de fleurs. Tout cela devra être patiemment attendu.*

**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.