

# Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2023



Prix du produit :

**705,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2023

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 98/100

Bettane + Desseauve: 98/100

Cépage dominant: syrah

**Description brève du produit :**

**97/100 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 2023**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (août 2025) : 97/100.** *Le Gréal est une sorte de Graal*

---

*de appellation : texture fine, équilibre, précision et vibration du jus, le tout enrobé par un bois noble qui se patinera d'ici quelques années.*

**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 ...