

# Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2023



Prix du produit :

**705,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2023

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 98/100

Bettane + Desseauve: 97/100

Cépage dominant: marsanne



Description brève du produit :

**98/100 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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Marc Sorrel Hermitage Les Rocoules blanc 2023**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (août 2025) : 98/100.** *Les Rocoules est d'une*

*intensité superbe, avec un milieu de bouche crémeux et une palette aromatique immense, un vin à conserver au moins 10 ans en cave.*

**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.