

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

Cuvée: Les Rocoules

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 CUVÉES 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.