

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2024



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2024

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah



Description brève du produit :

Vinifié "à l'ancienne", en vendange entière, "comme d'habitude et depuis toujours" ! Pour les amateurs de grands classiques, par définition patients. Idéalement à oublier en cave quelques années.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : syrah, vignes de 30 ans dans le mas des Plantiers, situé sous les Greffieux.

Vinification : à l'ancienne de raisins non égrappés, élevage en fûts de 18 à 22 mois.

Dégustation : robe grenat, nez de giroflée et de mûres sauvages, vin séveux et délicat, d'un équilibre majestueux.

Durée de garde : 10 à 20 ans.

Accords : viandes rouges ...