

# Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2024



Prix du produit :

**405,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2024

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

**93/100 Robert Parker's Wine Advocate.** 100% marsanne issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage... ne pas ouvrir avant quelques années !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc 2024**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Y. Castaing, mai 2026): **93/100**. Sourced from the village of Larnage on kaolin soils, the 2024 Crozes-Hermitage Blanc unfurls in the glass with aromas of white fruits, pear, herbs and ripe orchard fruits. Medium- to full-

*bodied, round and precise, layered and seamless, it is built around a tensile profile and supported by racy acidity, leading to a long, mouthwatering and ethereal finish with a saline touch.* **DRINK 2026-2036**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépages :** marsanne à 100% dans le bas des Greffieux, qui est situé sous le Méal, et dont les vins sont réputés pour leur délicatesse.

**Vinification et élevage :** en fûts de chêne.

**Dégustation :** bouquet de fleurs d'amandiers, vin riche et subtil, à la saveur intense et prolongée.

**Vignes :** d'une quinzaine d'année.

**Garde :** 10 à 20 ans.

**Accords :** poissons.