

Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2024



Prix du produit :

720,00 €

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): 98+/100

Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

98+/100 Robert Parker's Wine Advocate. 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 2024

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, mai 2026): **98+/100.** *Sorrel's 2023 Hermitage was crafted from vines planted in the lieux-dits Les Bessards and Les*

*Plantiers on granite soils. Vinified with 100% whole bunches and matured for 18 months, it was neither fined nor filtered. Despite being the most reductive wine in the cellar, it wafts from the glass with aromas of lilac, violet, pepper, dark berries and cassis mingled with licorice. Medium- to full-bodied, layered and concentrated, it's built around a seamless core of fruit supported by vibrant acidity. It has a tensile profile derived from whole clusters and is framed by velvety and fresh tannins, concluding with a long, ethereal finish. This is an exquisite wine that should age gracefully over the next two decades and beyond. **DRINK 2029-2048***

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.