

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2013



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2013

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE MARC SORREL

Commentaires sur ce **Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2013** :

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014): *"A solid step up over the Crozes Hermitage, the 2013 Hermitage is a classic, classy effort that exhibits quality notes of pepper, iron, wet rock and sweet dark fruits. It has medium-bodied richness, bright acidity and firm tannin, all suggesting short-term cellaring. Drink 2017-2027."*

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 : 5 à 10 ans.

Accords : viandes rouges ...

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.