

# Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2013



Prix du produit :

**300,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2013

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Les Rocoules

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

**Description du produit :**

En savoir plus sur le **domaine Marc Sorrel** en général.

Commentaires sur ce **Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2013** :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc 2014): "*Hitting blockbuster levels, the 2013 Hermitage Blanc les Rocoules is made from 90% Marsanne and 10% Roussanne grown in the limestone soils on the eastern side of the appellation. A big, ripe, hedonistic beauty, it exhibits tons of white currants, almond paste, honey and pineapple to go with a fat, fleshy and full-bodied feel on the palate. It won't be for those craving lightweight aromas or flavors, but should deliver tons of pleasure over the coming decade or more. Drink 2015-2028.*"

**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.

**Description brève du produit :**

**Carton de 3 bouteilles.** Une production de quelques centaines de bouteilles à peine... comme en 2012. Superbe réussite: c'est dans les "petits" millésimes que les grands vignerons révèlent leur talent ! 93-95/100 Parker.