

Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2014



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2014

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Gréal

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE MARC SORREL

Commentaires sur ce **Domaine Marc Sorrel Hermitage Le Gréal 2014** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Superbe toucher de tannin, gras et droit, la chair et le fruité noir emplissent la bouche, allonge, équilibre, fraîcheur légèrement épicée en finale. Trop jeune. Apogée de 2019 à 2034. 17/20.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *Nous avons été subjugués, et ce n'est pas un vain mot, par la qualité de la cave en 2014 et 2015. Les vins possèdent toute la profondeur et toute la race que nous aimons. Le Gréal est plus mat [ndlr que le simple Hermitage] dans son fruit et laisse plus de place au bois pour le moment. La bouche est plus ferme et engoncée, mais l'ensemble possède une très belle envergure. 18/20.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée issue d'un de deux des meilleurs lieux-dits de la colline.

Pour 10% des syrah des **Greffieux** (âgées d'une trentaine d'années), et pour 90% du **Méal** (au coeur du coteau), composé de 90% de Syrah plantées en 1927 et 1928, et de 10% de marsanne et roussanne d'une soixantaine d'années. Raisins égrappés ou non selon le millésime, **élevage** en fûts de 18 à 24 mois, pas de collage ni de filtration.

Dégustation : robe d'encre, bouquet délicat de violette, de cassis et de musc. Tanins massifs mais harmonieux, longueur prodigieuse. C'est un solide vin de garde, capable de se bonifier pendant quinze à vingt ans.

Accords : viandes rouges, gibiers ...

Description brève du produit :

18/20 RVF. La grande cuvée du domaine, principalement issue du Méal, mais aussi un peu des Greffieux (d'où son nom, le Gréal) adoucie par quelques raisins blancs. Magnifique.