

Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2014



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2014

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Rocoules

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Marc Sorrel Hermitage Les Rocoules 2014** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *À ce stade, l'Hermitage 'simple' est plus ouvert, plus délié, plus flatteur. Il faut patienter pour voir la finesse et la densité de ces Rocoules se livrer, la belle densité est prometteuse. Grand Hermitage blanc, très pur, très persistant. Apogée de 2020 à 2034. 18,5/20.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *Coup de coeur de l'année. 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. Les Rocoules est incontestablement une des plus grandes cuvées de cette région, une palette bien mûre mais épurée, une trame profonde et minérale. En bouche, les beaux amers donnent du relief. Le jus est sublime, ample, juste, avec un boisé subtil et une belle allonge de bouche équilibrée, sans*

excès, tout en gardant droiture et tension. C'est un grand vin. 19/20.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée issue du lieu-dit "Les Roucoules", 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 :

Cette cuvée très recherchée est issue d'une des plus belles parcelles de la colinne de l'Hermitage.