

# Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2015



Prix du produit :

**420,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2015

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Gréal

RVF: 19/20

Bettane + Desseauve: 19/20

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE MARC SORREL

Commentaires sur ce

### Domaine Marc Sorrel Hermitage Le Gréal 2015 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018** (août 2017) : **Coup de coeur**, 19/20. *Un vin aux arômes mûrs, qui propose un côté floral et épicé, avec un boisé délicat. Sa bouche dense et serrée invite à l'oublier en cave. Nous aimons ce style mûr et frais, sans complaisance, concentré mais pas fardé.*

**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 2015 est un grand vin, tant dans le volume qu'il dégage que dans le raffinement de style qu'il possède. Le domaine n'est pas loin de sa troisième étoile.*

---

**Guide Bettane + Desseuve 2018** (août 2017) : 19/20. *Quelle puissance ! Un tannin chocolaté, une densité impressionnante en bouche, compact, complet, peut-être le plus beau gréal jamais produit sur le domaine. Rien ne dépasse, ce vin sphérique se fera lentement mais le ravissement est total. Les tannins d'un rare soyeux glissent en bouche. Fourchette d'apogée : 2023-2035.*

#### **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 :**

**19/20 + coup de coeur** RVF. La grande cuvée du domaine, principalement issue du Méal, mais aussi un peu des Greffieux (d'où son nom, le Géal) adoucie par quelques raisins blancs. Magnifique.