

Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2015



Prix du produit :

420,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2015

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Rocoules

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE MARC SORREL

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage Les Rocoules blanc 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 18/20. *Des blancs 2015 parfaitement gérés, qui épousent le caractère vineux du millésime sans en présenter les excès, et proposent tous de beaux amers dès le milieu de bouche, un relief fondamental qui apporte de la fraîcheur et supplante le manque de tension du millésime. Les Rocoules demandera un peu de temps en cave.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18/20, fourchette d'apogée : 2022-2035. Classé dans ce guide parmi "**les vins du Rhône nord de l'année**". *En bouche il est impossible de deviner son haut degré d'alcool, tant l'intégration et l'équilibre sont magiques, c'est un hermitage puissant et riche, bâti sur de beaux amers en bouche, mais il lui faudra une dizaine d'années au*

moins pour se révéler pleinement. Enorme extrait sec, sans aucune fin brûlante, à goûter absolument.

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 :

18/20 RVF. Cette cuvée très recherchée est issue d'une des plus belles parcelles de la coline de l'Hermitage.