Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2011

Prix du produit :

630,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille SORREL
Millésime: 2011
Appellation: Hermitage
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Rocoules
RVF: 17/20
Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE MARC SORREL

Commentaires sur ce **Domaine Marc Sorrel Hermitage "Les Rocoules" blanc sec 2011 :**

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : *2011 dévoile une année tout en finesse, délicate, avec toujours un supplément de saveur et de volume pour les Rocoules (qui va prendre de la minéralité en bouteille). On pourra commencer à les déguster en 2015.*

La revue RVF des Meilleurs Vins de France n°580 (avril 2014) : *La force des vieilles vignes sublime le millésime, raconte les racines, le caillou. Un blanc sur la rondeur de l'alcool, sans fard, sans amers, sur la texture des tanins de la peau de marsanne.*

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 :

17/20 (RVF). Sans doute l'un des plus beaux Hermitage blancs de ce millésime.