

# Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2016



Prix du produit :

**570,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2016

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: 18/20

Wine Advocate (Parker): 94-96/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Marc Sorrel Hermitage Le Gréal 2016 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 19/20. *Energie, fraîcheur et dynamisme pour Le Gréal. Le fruit demeure juteux au coeur de sa structure étoffée. Une bouche de très grande classe, avec toute la sève d'un cru racé. Une persistance superbe. Un vin très tendu, aux belles notes de graphite.*

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 18/20. *Une profondeur et une suavité supplémentaires par rapport à l'autre Hermitage rouge, toujours ce raffinement et ce velouté de texture, ce tannin surfin, ce fruité mûr mais frais et gourmand (pâte de fruits rouges), superbe vin dans un millésime compliqué, lui aussi bénéficie de l'effet de concentration causée par la perte*

---

de récolte. Apogée de 2018 à 2036. Accords mets vins : Magret et canard rôti, perdrix, sanglier, civet de lièvre, cigare.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, déc. 2017) : 94-96/100. *The 2016 Hermitage Le Greal comes from Le Méal (85%) and Les Greffieux (15%). The vines are a substantial 60 years old, and with the April hail, only yielded 20 hectoliters per hectare. The wine is inky dark and concentrated, with firm tannins and attractive hints of licorice. Drink 2022-2040.*

**Étiquettes** : attention, le vigneron utilise encore une ancienne méthode pour coller ses étiquettes, qui ne sont pas toujours parfaitement posées... ce qui ne change en rien la qualité de son vin !

### **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 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. 2016 est vraiment une grande année en Rhône septentrional. Ne pas ouvrir avant 2023 !