

# Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2015



Prix du produit :

**390,00 €**

**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

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc 2015 :**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) :** 17/20. *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.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 :** 17/20. *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. Sur les 2015, les bouches sont plus riches et plus mielleuses mais elles gardent un coeur équilibré, bien recentré par les amers.*

**Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) :** 17,5/20. *Plénitude de bouche, épanouissement*

---

*des saveurs, texture onctueuse et de belle épaisseur, notes de champignons des bois et de grillé très attirantes, persistance et intensité. La finale puissante est bien équilibrée. Fourchette d'apogée : 2017-2030.*

**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 :**

**Cépages** : marsanne à 100% dans le bas des Greffieux, qui est situé sous le Méal, et dont les vins sont réputés pour leur délicatesse.

**Vinification et élevage** : en fûts de chêne.

**Dégustation** : bouquet de fleurs d'amandiers, vin riche et subtil, à la saveur intense et prolongée.

**Vignes** : d'une quinzaine d'année.

**Garde** : 10 à 20 ans.

**Accords** : poissons.

**Description brève du produit :**

17/20 RVF. 100% marsanne issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage... ne pas ouvrir avant 2022 !