

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2018



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2018

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 94/100

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE SORREL + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 94/100. *La série des rouges est tout aussi réussie. L'hermitage associe puissance et finesse, dans un esprit bourguignon, avec une extraction modérée et une belle longueur.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 16,5/20. *Complet, séveux, savoureux, belle matière mûre et habilement vinifiée, la finale semble avoir gagné en précision.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2019) : 92-94/100. *Sorrel's 2018 Hermitage is floral and red fruited, with delicate tea-like nuances entwined with violets,*

*raspberries and cherries. It's full-bodied but not overly weighty or rich, showcasing the rarely seen elegant side to this appellation. **Drink date 2021-2033.***

Marc Sorrel officially retired at the end of 2018. His son, Guillaume, has taken over. He led me through an extensive barrel tasting in the domaine's small cellars located near the Mairie and bridge to Tournon. Parking is never easy here, but it's worth the walk if you can't find a spot, as the wines from 2017 and 2018 are stunning, fitting testaments to Marc's final vintages. According to Guillaume, they're two years that resemble each other, although he finds more freshness in 2018 and more tannin in 2017. Much of his time will be spent in the vineyards, where he said a big number of vines needed to be replaced. In the cellar, he's using a bit more sulfur to keep the wines fresher during their two years of élevage, and he's no longer going to bottle barrel by barrel, which should help improve the consistency of the wines in the market. At the risk of repeating myself, don't miss the 2017s and 2018s here — especially the Les Rocoules and Le Greal.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : syrah, vignes de 30 ans dans le mas des Plantiers, situé sous les Greffieux.

Vinification : à l'ancienne de raisins non égrappés, élevage en fûts de 18 à 22 mois.

Dégustation : robe grenat, nez de giroflée et de mûres sauvages, vin séveux et délicat, d'un équilibre majestueux.

Durée de garde : 10 à 20 ans.

Accords : viandes rouges ...

Description brève du produit :

94/100 RVF. Vinifié "à l'ancienne", en vendange entière, "comme d'habitude et depuis toujours" ! Pour les amateurs de grands classiques, par définition patients. Idéalement à oublier en cave quelques années.