Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2019

Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille SORREL
Millésime: 2019
Appellation: Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
RVF: 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 rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **96/100**. *D'une élégance abolue, l'hermitage est au sommet, avec une finesse de texture et une précision de bouche qui le classe au sommet de l'appellation. Un vin intemporel pour les décennies à venir.*

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 :

96/100 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.