

Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2020



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2020

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **96/100**. *Le domaine confirme qu'il est vraiment très au point et s'approche fortement de sa troisième étoile. Nous sommes, une fois encore, très séduits par les blancs, d'une définition et d'une gestion de la maturité vraiment remarquable.*

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 :

96/100 RVF. 100% marsanne issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage...
ne pas ouvrir avant quelques années !