

Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2012



Prix du produit :

345,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2012

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Le Gréal

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le **domaine Marc Sorrel** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine Marc Sorrel Hermitage "Le Gréal" rouge 2012** :

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Monumental, étonnante concentration de matière mais sans lourdeur, fraîcheur du tannin marqué par la rafle mûre du raisin, race exceptionnelle. Apogée de 2022 à 2030.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2014: *Le Gréal est l'hermitage rouge 2012 qui nous enthousiasme comme aucun autre à ce stade, grâce à sa deuxième partie de bouche éclatante de fruit et de finesse; bienfait de la vendange entière. Brillantissime.*

La Revue du Vin de France - n°608 (Fév 2017). **Classement des 50 plus grandes cuvées de syrah de la vallée du Rhône** : 10ème avec 16.1/20. *"De la mâche et du fond dans cet hermitage, avec un nez typé et de l'allonge. Si le bois est encore un peu ferme, la bouche est raffinée. Trame vigoureuse et séveuse. Trop d'élevage mais il s'en sort très bien par son volume*

et sa matière intense. Si l'élevage s'intègre dans le temps, ce vin gagnera en complexité."

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014): *"Coming mostly from the limestone soils of the Meal lieu-dit, the 2012 Hermitage le Greal is fermented with 100% whole clusters and aged mostly in older barrels. It's a classic, old-school Hermitage that gives up lots of smoked herbs, meat juice, gravel, pepper and assorted dark fruits. Full-bodied, fleshy and beautifully ripe, with no shortage of texture, it has solid underlying structure and will have upwards of two decades of longevity."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée issue d'un des meilleurs lieux-dits. Le Méal (au coeur du coteau), composée de 90% de Syrah et de 10% de Marsanne, vignes âgées de 60 ans. Raisins égrappés ou non, **élevage** en fûts de 18 à 24 mois, pas de colage ni de filtration.

Dégustation : robe d'encre, bouquet délicat de violette, de cassis et de musc. Tannins 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 :

94/100 Parker - **17,5/20** RVF : *Le Gréal est l'Hermitage rouge 2012 qui nous enthousiasme le plus à ce stade. Brillantissime.*