

Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2012



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2012

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2012** :

Guide Bettane et Desseauve 2015 : *L'autre hermitage de la maison provient d'une partie plus basse du coteau et le vin a toujours un peu moins de miel et d'abricot que rocoules mais lui ressemble quand même assez ! Apogée 2015-2020.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *"les blancs 2012 possèdent une générosité supérieure tout en gardant une rare énergie finale."*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2014): *"I loved the 2012 Hermitage Blanc and readers looking for ripe, textured and full-bodied Hermitage Blancs need look no further."*

Giving up loads of butter citrus, pineapple, quince and hints of mint, it's full-bodied, viscous and fleshy, without ever seeming heavy or cumbersome. It doesn't show any oak and is all about the fruit. Drink it over the coming decade."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : marsanne à 100% dans le mas 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 : 5 à 10 ans.

Accords : poissons.

Description brève du produit :

Quelques centaines de bouteilles produites en 2012, avec des rendements inférieurs à 15hl/ha. Un joli millésime, mais très pingre ! **92/100 Parker.**