

Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2021



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2021

Appellation: Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 95/100

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **96/100**. *Le millésime 2021 a engendré des blancs de très grande définition. Les hermitages atteignent des sommets de pureté.*

Guide Bettane + Desseauve 2024 (sept. 2023) : 95/100.

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 et 95/100 B+D. 100% marsanne issue d'une des plus belles parcelles de la colline de l'Hermitage... ne pas ouvrir avant quelques années !