

# Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2022



Prix du produit :

**360,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2022

Appellation: Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 93/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Marc Sorrel Hermitage rouge 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **96/100**. *Les Hermitages, tant en blanc qu'en rouge, sont admirables de précision et de définition.*

**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.