

# Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc sec 2019



Prix du produit :

**135,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille SORREL

Millésime: 2019

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 CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Marc Sorrel Hermitage blanc 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : **96/100**. *L'admirable volume de l'Hermitage blanc et son équilibre sont tout simplement bluffants, avec des notes racinaires, une pointe de génépi et une sublime allonge.*

**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 !