



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Crozes-Hermitage

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Granit

DRUER
Marsanne, Rousanne

GÆRING
Brugte fade

TYPE
Fyldig hvidvin

Domaine Marc Sorrel

Marc Sorrel, Crozes-Hermitage Blanc 2024

"Scented, refined and seductive, this shows preserved lemons, white peaches, fennel and some yellow flowers. Medium-bodied, it has fresh acidity, silky texture and incredible touch o" 95p. James Suckling Marc Sorrels indgangsvin på den hvide side er denne fabelagtige Crozes Hermitage. Et blend af primært Marsanne, tilsat lidt Rousanne, gærer og lagrer på brugte franske egetræsfade, inden vinen aftappes med en let klaring. Masser af tropisk frugt, bakkes op af intens mineralitet og en tør, frisk og vedvarende eftersmag.

OM PRODUCENTEN

Sorrel familien har været involveret i vindyrkning på Hermitage højen siden 1893. Det var dog først i 1928 at domainet blev grundlagt. Her var der Marc Sorrels bedstefar Felix der grundlagde vinhuset, sideløbende med sin funktion som notar i Tain-l'Hermitage.

Sortimentet består af både hvid og rød Crozes Hermitage, en hvid og en rød Hermitage, samt to enkeltmarks vine, – den legendarisk røde "Le Greal" (en blanding af ordene Le Meal og Greffieux) hvor 90% af druerne stammer fra hjertet af Le Meal marken. Den sidste vin i sortimentet er den enestående hvide enkeltmarks Hermitage "Les Rocoules" på næsten ren Marsanne.

Sorrel har i årtier sværget til klassisk vinifikation, med begrænset fadbrug (nye fade), samt en fortrinvis gæring af hele klaser. Lagring og aftapning foregår i den lille ydmyge kælder midt i Tain-l'Hermitage, og flaskerne fra de blot 4 ha. vinmarker fordeles eksklusivt til en lille udvalgt flok af importører og franske toprestauranter. Tildelingerne er stærkt begrænsede i hver årgang, og efterspørgslen naturligvis stor, efter disse klassiske Hermitage monumenter.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens