

OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Hermitage

DYRKNING
Konventionel

JORDBUND
Granit

DRUER
Syrah, Marsanne

GÆRING
Brugte franske egetræsfade

TYPE
Kraftig rødvin

Domaine Marc Sorrel

Marc Sorrel, Hermitage Rouge Le Greal 2022

Sorrels ikoniske topvin "Le Greal" spiller på en sammentrækning af de to navnkundige topmarker Le Méal og Les Greffiuex. Parcellerne udgør hhv. 85% Méal og 15% Greffieux. Vinen er en blanding af ca. 95% Syrah og 5% Marsanne (afhængig af årgang). Druestokkene er omkring 60 år gamle. Le Greal lagrer 18-24 måneder på brugte franske fade. Vinen er blæksort, dyster og ekstrem intens uden at være ekstraheret. Et kraftværk af bacon, sorte bær, lakrids og mineralsk essens. ***"A strong candidate for the title of the wine of the vintage, the 2022 Hermitage Le Greal is gorgeous. Evoking a perfumed, complex and vibrant bouquet of blackberry, rose petal, violet, flowers and dark cherries mingled with lovely notes of lead pencil, it's suave and sappy, complete and deep, with a multidimensional core of fruit and beautifully refined tannins enhanced by an energetic mid-palate that segues into a long, perfumed and ethereal finish due to the use of whole bunches. Truly gorgeous. It should gain raciness with age."*** 97p. Robert Parker.com

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 fortrinsvis 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.