



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 Greffieux. 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

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Hermitage

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Granit

DRUER

Syrah, Marsanne

GÆRING

Brugte franske  
egetræsfade

TYPE

Kraftig rødvin

## 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 fortrinnsvis 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