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 2023

"Highly textural, well-composed and incredibly fresh, this has aromas of cherries, dried violets, peppercorns and baking spices. Medium-bodied, very refined and layered, showing fine-grained tannins. So much control in this vintage with silk to the crunchy fruit. Lively, bright and pristine. It has a mineral, lingering finish 99p." James Suckling Sorrels Hermitage er fremstillet på en stor del Syrah, med en anelse Marsanne. Vinmarkerne er placeret i Les Bessands, Les Greffieux og Les Plantiers, og giver i Sorrels hænder en tæt, struktureret og intens Syrah oplevelse. Trods tyngde, tannin og udtalt power, besidder hans Hermitage samtidig en elegant mineralsk undertone, der gør vinen utroligt balanceret og intens.

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.