



Domaine Marc Sorrel

Marc Sorrel, Crozes-Hermitage Rouge 2024

"Very concentrated, but so cool and precise. The wild berry freshness is off the scale, but the herbal freshness is what makes this leap right out of the category and establish its own category. Such exciting and refined tannins. They drive the extremely long, racy and pure finish. 100% whole cluster." 97p. James Suckling fra sine besiddelser i Larnage, laver Sorrel en helt igennem lækker Crozes Hermitage, der ligger langt over gennemsnits niveauet for denne appellation. Saftspændt, dyb og mineralsk, med en fantastisk balance mellem tyngde og elegance.

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.

OMRÅDE

Frankrig

APPELLATION

Crozes-Hermitage

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Granit

DRUER

Syrah

GÆRING

Gamle franske
egetræsfade

TYPE

Kraftig rødvin

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens