



Marc Sorrel

Domaine Marc Sorrel

Hermitage, Rhône

Sorrel familien har været indvolveret 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. Marc Sorrel startede den nyere del af familiens vinøse historie, med sin første årgang i 1984.





Guillaume Sorrel

LAND

Frankrig

OMRÅDE

Rhône

PRIMÆR APPELLATION

Crozes Hermitage, Hermitage

GRUNDLAGT

1928

EJER/VINMAGER

Marc og Guillaume Sorrel

STØRRELSE

4 hektar

DYRKNING

Konventionel

JORDBUND

Granit

DRUER

Syrah, Marsanne, Rousanne

Marc Sorrel gik officielt på pension 1. januar 2019, men han er stadig med overalt. I dag er det dog sønne Guillaume der står med ansvaret for nogle af Hermitage højens bedste vine, og bedst placerede vinmarker.

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