

# PREMIUM

## MARC SORREL HERMITAGE LE GRÉAL

Tinto



### PAÍS

FR

### REGIÃO

Rhône (Norte)

### PRODUTOR

Marc Sorrel

### TEOR ALCOÓLICO

14,5%

### NOTAS E PREMIAÇÕES

92-94+ Robert Parker

### DEGUSTAÇÃO

Cor profunda e escura. Aromas de frutas vermelhas, cassis e especiarias. Taninos equilibrados, persistência prodigiosa, muito macio na boca. Segundo Robert Parker, incrivelmente acessível em sua juventude, vai se beneficiar de um tempo de guarda de 12-15 anos.

### TERROIR

Este vinho é produzido a partir de vinhedos de mais de 60 anos de idade. O solo é calcário em encostas orientadas ao sul, localizados em um dos melhores pontos da denominação, Le Méal.

### ELABORAÇÃO

As uvas são fermentadas com engaço durante 3 semanas. A maturação é feita em barricas de 225 litros durante 18 a 24 meses. Engarrafamento manual, sem colagem e sem filtração.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e de caças.

### QUANDO BEBER

Um sólido vinho de guarda, que pode permanecer por 15 a 20 anos.

**SAFRA** 2010

### UVAS

90% Syrah e 10% Marsanne

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Boa presença de

madeira.