

PREMIUM

MARC SORREL HERMITAGE ROUGE

Tinto



PAÍS
FR

REGIÃO
Rhône (Norte)

PRODUTOR
Domaine Marc Sorrel

TEOR ALCOÓLICO
13,2 %

AÇÚCAR
1,1 g/l

ACIDEZ
3,53

PH
3,60

DEGUSTAÇÃO

Cor grená. Aromas de cravo e amoras. Vinho vigoroso e encorpado, com taninos macios, boa acidez e de um equilíbrio majestoso.

TERROIR

Vinhedos de 30 anos de idade no maciço dos Plantiers (abaixo do maciço Les Greffieux) e no dos Bessards.

ELABORAÇÃO

As uvas são desengaçadas e vinificadas. Maturação em barricas durante 22 meses.

HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas.

SAFRA 2007


UVAS
100% Syrah

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos

3 anos.

 Boa presença de
madeira.