

# PREMIUM

## MARC SORREL HERMITAGE LE GRÉAL

Tinto



### PAÍS

FR

### REGIÃO

Rhône (Norte)

### PRODUTOR

Marc Sorrel

### TEOR ALCOÓLICO

14,2 %

### AÇÚCAR

1,7 g/l

### ACIDEZ

3,14 g/l

### PH

3,75

### DEGUSTAÇÃO

Cor profunda e escura. Aromas de frutas vermelhas, cassis e especiarias. Taninos equilibrados, persistência prodigiosa, muito macio na boca.

### TERROIR

Este vinho é produzido a partir dos vinhedos Le Méal (90%) e Les Greffieux (10%), com vinhas de 50 a 60 anos de idade, com rendimentos de 28 hl/ha. O solo é calcário em encostas orientadas ao sul, localizados em um dos melhores pontos da denominação.

### 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, com ligeira colagem, sem filtração. A dosagem de SO2 livre é de 15 mg/l.

### HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e de caças.

### QUANDO BEBER

Este é um sólido vinho de guarda, capaz de evoluir durante 20 anos ou mais. O vinho da safra 1961 é ainda excepcional.

**SAFRA** 2007

### UVAS


90% Syrah e 10% Marsanne

### CARACTERÍSTICAS

**E** Encorpado.

 Guardar pelo

menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.