

PREMIUM

MARC SORREL HERMITAGE LE GRÉAL

Tinto



PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Norte)

PRODUTOR

Domaine Marc Sorrel

TEOR ALCOÓLICO

14%

NOTAS E PREMIAÇÕES

95 pontos Robert Parker

DEGUSTAÇÃO

Cor profunda e escura. Aromas de frutas vermelhas, cassis e especiarias. Taninos equilibrados, persistência prodigiosa, muito macio na boca. Um vinho que se beneficia de 5-7 anos de adega e que pode ser bebido nos próximos 30-35 anos, segundo Robert Parker.

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

Entre 2016 e 2046.


SAFRA 2009


UVAS

90% Syrah e 10% Marsanne

CARACTERÍSTICAS

E Encorpado.

 Guardar pelo menos 3 anos.

 Boa presença de madeira.