



DOMAINE MARC SORREL

alifea[®]
W I N E



DOMAINE MARC SORREL

LOKALITA: Francie, Severní Rhône, Hermitage

ROZLOHA VINIC: 4 ha (70 % červená, 30 % bílá)

ROČNÍ PRODUKCE: 8.000 lahví

VÝNOSNOST: 15 až 30 hl/ha

PODLOŽÍ: Hlinito-vápenaté, aluviální, písek, vápenec, křída

ODRŮDY: Syrah, Marsanne, Roussanne

TOP VÍNO: Hermitage Blanc „Les Rocoules“, Hermitage Rouge „Le Gréal“

TECHNOLOG: Marc Sorrel

KONTAKT: 128 Bis Avenue Jean Jaurès, 26600 Tain-l'Hermitage

WEB: www.marcsorrel.fr

Vinařství Marc Sorrel bylo založeno v roce 1928, kdy zde pozemky zakoupil děda současného majitele, Marca Sorrela (viz foto). Marc se sačal učit vinaření od svého otce Henriho v roce 1982. V roce 1984, po smrti otce, převzal otěže vinařství úplně. Přestože vlastní v Hermitage dvě velmi prestižní polohy, Les Rocoules (bílá vína) a Le Gréal (červená), nebyly pro něj začátky vůbec snadné. S obrovským odhodláním a úsilím však dostal svá vína tam, kam patří. Na absolutní špičku apelace Hermitage a mezi ikonická vína v celosvětovém měřítku.

Marc postupně ke 2 ha zděděných vinic dokoupil další 2 ha vinic v Hermitage a Crozes-Hermitage. Hlavní důraz klade na práci ve vinici, na dokonalou vyzrállost hroznů a na maximální omezení jakýchkoli zásahů v procesu vinifikace. Hrozny neodstopkovává, nepoužívá nové sudy, a jeho vína zrají ve sklepích až dva roky předtím, než jsou nalahvována.

Jeho vína jsou velmi tradicionalistická, plná, skvěle strukturovaná a dlouhověká. Vlajkovou lodí je bílé Hermitage „Les Rocoules“, single vinice s keři staršími 50 let a červené Hermitage „Le Gréal“, cuvée z poloh Le Méal a Les Greffieux. Chcete-li ochutnat vína z Hermitage, která byla v 19. století nejdražšími na světě, jsou vína Marca Sorrela skvělou příležitostí.



alifea[®]
W I N E

ALIFEA s.r.o., Zborovská 739/32, Praha 5, IČ 27229734
+420 734 777 333, www.alifea.cz, alifea@alifea.cz

Červená vína

Hermitage AOC Rouge "Le Greal"

Odrůda: 90 % Syrah, 10 % Marsanne

Vinice: 240 m. n. m.; stáří keřů 30 až 60 let; jižní expozice; křída, vápenec, písek, aluviální

Vinifikace: Ruční sběr, odstopkování podle ročníku kompletní nebo částečné, fermentace probíhá spontánně v sudech na kvasinkách z vinice, víno následně zraje 18 až 24 měsíců ve starších barikových sudech, před lahvováním není čiřeno ani filtrováno.

Ocenění: Decanter: 2016 - **96**, 2015 - **98**; Wine Advocate: 2016 - **94-96**, 2015 - **97+**; AG Vinous: 2015 - **95**

Hermitage AOC Rouge

Odrůda: 100 % Syrah

Vinice: 50 až 240 m. n. m.; stáří keřů 35 let; jižní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, kompletní odstopkování, fermentace probíhá spontánně v sudech na kvasinkách z vinice, víno následně zraje 18 až 22 měsíců ve starších barikových sudech, před lahvováním není čiřeno ani filtrováno.

Ocenění: Decanter: 2016 - **94**; Wine Advocate: 2016 - **92-94**, 2015 - **93**; AG Vinous: 2015 - **93**

Crozes-Hermitage AOC Rouge

Odrůda: 100 % Syrah

Vinice: 50 m. n. m.; stáří keřů 20 až 35 let; jihovýchodní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, kompletní odstopkování, fermentace probíhá spontánně v sudech na kvasinkách z vinice, víno následně zraje 12 měsíců ve starších barikových sudech, před lahvováním není čiřeno ani filtrováno.

Ocenění: AG Vinous: 2015 - **91**

Bílá vína

Hermitage AOC Blanc "Les Rocoules"

Odrůda: 95 % Marsanne, 5 % Roussanne

Vinice: 50 až 100 m. n. m.; stáří keřů 50 let; jižní expozice; hlinito-kamenitá, křída

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v sudech na kvasinkách z vinice, víno následně zraje 18 měsíců ve starších dubových sudech (nějakou dobu na jemných kalech), před lahvováním není filtrováno.

Ocenění: Decanter: 2016 - **94**; Wine Advocate: 2013 - **93-95**, 2012 - **95**; AG Vinous: 2014 - **93**

Hermitage AOC Blanc

Odrůda: 100 % Marsanne

Vinice: 100 až 150 m. n. m.; stáří keřů 35 let; jižní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v sudech na kvasinkách z vinice, víno následně zraje ve starších (3 až 4letých) dubových sudech, před lahvováním není filtrováno.

Ocenění: Decanter: 2016 - **94**; Wine Advocate: 2013 - **89-92**, 2012 - **92**; AG Vinous: 2014 - **92**

Crozes-Hermitage AOC Blanc

Odrůda: 50 % Marsanne, 50 % Roussanne

Vinice: 100 až 150 m. n. m.; stáří keřů 50 let; jižní expozice; hlinito-vápenaté

Vinifikace: Ruční sběr, fermentace probíhá spontánně v sudech na kvasinkách z vinice, víno následně zraje ve starších (3 až 4letých) dubových sudech, před lahvováním není filtrováno.