



Sugrue Pierre

År 2006 planterade Dermott Sugrue en liten vingård i South Downs som heter Storrington Priory och 2013 släpptes hans första årgång 2009 som fick fina utmärkelser. Efter det har han släppt årgångar från 2010, 2011 och nu senast 2013 där druvorna även kommer ifrån en vingård i East Sussex som heter Mount Harry och där jordmånen skiljer sig en aning då den inte bara består av kalksten utan även grönsten.

Vinmakaren Dermott Sugrues filosofi är att jobba noggrant med detaljer i vingården och att ha tålmodet att vänta med skörden tills druvorna når så nära perfekt mognad som möjligt. I hans filosofi ingår även en gnutta humor vilket man måste ha med tanke på klimatet i South Downs. I vineriet är det lätta händer som gäller, varsam pressning av druvorna och en lång jäsningsprocess. Vinet får mogna i dels gamla burgundiska barriquer, stora gamla fat om 500 liter och ståltank för att bevara den fina frukten och samtidigt slipa fram vinets nyanser med hjälp av microoxidation i faten.

Se även lite mer information om Dermott Sugrue på vår sida om producenten Wiston där han är vinmakare med stor framgång.