



Les Moriers, 2021

Domaine Grégoire Hoppenot
FRANCE, BEAUJOLAIS, FLEURIE

Un fleurie dense et racé, taillé pour une longue garde.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique en conversion
CÉPAGE(S)	100% Gamay
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 à 90 ans
SUPERFICIE	2,86 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes regardent le Moulin à Vent situé à moins d'un kilomètre. La parcelle de pente faible à forte se situe entre 260 et 340 mètres d'altitude et commence sur le seuil du cuvage
EXPOSITION	Est à Nord-Est
GÉOLOGIE DU SOL	Très pauvres de sable granitique peu profond sur le haut de la parcelle. Roche mère granitique.
VINIFICATION	Macération de 15 à 20 jours en grappes entières effectuée en cuve béton de 60 Hl. Maintien des températures sous 30°C. Remontage quotidien. Délestage en fin de macération pour prolonger les fermentations. Fermentation à l'aide des levures indigènes, sans SO2. Léger sulfitage après la fermentation malolactique.
ÉLEVAGE	8 mois en foudre et 15% du vin en pièces bourguignonnes de 4 à 5 vins.

CODE SAQ
14921281

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
36.50 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Grégoire Hoppenot arpente le Beaujolais depuis de nombreuses années. Son passé de négociant l'a amené à se rendre compte de l'importance fondamentale des grands terroirs pour faire de grands vins. Pour lui, l'origine est fondamentale. « Mon travail consiste à retransmettre la plus pure expression de chaque origine, sans fard, en respectant les qualités et limites de chaque millésime. Ce travail est dur, rigoureux, complexe, mais le plaisir est immense de travailler dans un cadre magnifique. »