



AOP Fleurie “Origines” Domaine Grégoire Hoppenot

BEAUJOLAIS OP Z'N PUURST.

Grégoire Hoppenot zegt zelf het geluk te hebben om vandaag de dag te mogen werken met gegroepeerde percelen, die eenieder een eigen micro- klimaat hebben.

Werkend in de puurste vorm met een wijngaard beheer wat in conversie is naar biologische landbouw. Dat is het motto van Grégoire Hoppenot.

Met boegbeelden als Chateau Thivin en Marcel Lapierre als voorbeeld streeft hij ernaar om Beaujolais in zijn puurste vorm en expressie naar voren te laten komen.

Bij iedere stap in zowel wijngaard beheer als het wijn maken stelt hij zichzelf de vraag of dit de wijn ten goede komt. Daar iedere perceel apart gevinifieerd wordt is het voor hem van het grootste belang om iedere wijn de opvoeding te geven waardoor deze het puurst en het mooist tot zijn recht komt.

De Fleurie Origines is een combinatie van 2 percelen, Les Garants (Waarbij de bodem bestaat uit een zanderige toplaag en onderliggen granieten bodemstructuur) en Les Roches (waar de bodem meer slib bevat en dus krachtig gestructureerde wijnen produceert).

Vinificatie

12-daagse maceratie van hele druiventrossen (met stelen), in 60 Hl betonnen vaten. Handhaving van temperaturen onder 30 ° C tijdens fermentatie. Dagelijks overpompen voor een zachte extractie van kleuren en smaken. Temperatuur onder de 20 ° C na het persen om een puur en vers fruit te houden. Rijping van 7 maanden in cement tanks.

Appellatie: Fleurie AOP

Regio: Bourgogne

Druivenrassen: Gamay Noir à Jus Blanc 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: Sappig - Fruitig

Aroma: Speels aroma van uitbundig rood fruit (framboos, aardbeities) en rode pruimen.

Smaak: Elegante en sappige smaakstructuur met terugkerende toetsen van rood fruit, mineralen en ceder met een frisse zuurtegraad die maakt dat de wijn zeer veelzijdig geserveerd kan worden.

Serveren bij: Wit vlees, gevogelte, gegrild vlees, gerijpte kazen, luchtgekoeld zelfs bij rijkere (gegrilde) visgerechten (zonder botersauzen).