



## AOP Morgon “Corcelette” 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 Morgon Corcellete heeft een beperkte productie van 3000 flessen en heeft een oppervlakte van 2 hectaren bestaande een een witte granieten bodemstructuur met een zeer steile helling (tot meer dan 30%) omringd door een klein bos. de helling staat zuid tot zuidwest 370 tot 400 mtr. boven zeeniveau. hier wordt het Goblet systeem gebruikt met een hoge dichtheid van 10.000 wijnstokken per hectare. de wijnstokken zijn 20 tot 30 jaar oud

Vinificatie

12-daagse maceratie van hele druiventrossen (met stelen), in 60 HI betonnen vaten. Temperaturen onder 30 ° C tijdens fermentatie. Dagelijks overpompe voor een zachte extractie. Temperatuur onder de 20 ° C na het persen om een puur en vers fruit te rijping van 8 maanden in stalen tanks. 10% rijpt echter op oude bougogne vaten.

Appellatie: Morgon AOP

Regio: Bourgogne

Druivenrassen: Gamay Noir à Jus Blanc 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: Intens - Verfijnd

Aroma: Uitbundig aroma van bloemen, klein rood fruit (bosaardbeitjes, frambozen), gedroogde kruiden en zwarte peper.

Smaak: Mooi gestructureerd met een aangename en elegante tanninestructuur die fris ondersteund wordt door aanwezige zuurtjes die een boost krijgen door terugkerend fruit en mineralen.

Serveren bij: Wit vlees, gevogelte, gegrild vlees, gerijpte kazen.