



## TERRE DES MORIERS

est un Fleurie, 100% gamay.

C'est une petite production qui, soucieuse d'équilibre, privilégie le travail manuel et raisonné de la vigne.

### Fleurie 2014 (vin filtré)

«Le terroir des Moriers est ici à la hauteur de sa réputation. Il est à l'origine d'un vin plein, complexe et subtil, de bonne longueur, au nez floral et poivré, assorti d'une touche de griotte.»

*Guide hachette des vins 2017*

### Fleurie vieilles vignes 2014 (vin non filtré)

«Notes de cassis et de myrtilles au nez. La bouche est ronde, suave, avec des tanins fins et une finale réglissée.»

*Bourgogne aujourd'hui n°128 mars 2016*

### Fleurie vieilles vignes 2015 (vin filtré)

«Le vin est très riche tout en conservant un style élégant, satiné, croquant, harmonieux.»

*Bourgogne aujourd'hui n°134 mars 2015*

### Cuvées 2014 :

La cuvée «vieilles vignes» est non filtrée, elle est issue de nos plus vieux ceps (entre 65 et 85 ans)

### Cuvées 2015 :

De la puissance issue du soleil de l'été. Pour cette raison la cuvée «vieilles vignes» a été filtrée et les 2015 issus de nos vignes plus jeunes (35 ans) sont, quant à eux, non filtrés.

### Cuvées 2016 :

Les 2016 ont de la fraîcheur et de la fringance.

### Cuvées 2018 :

Millésime chaud, l'acidité et les tanins sont fins. Une belle présence aromatique. Pour la première fois, une cuvée élevée en fûts de chêne.

### Cuvées 2019 :

Millésime rond gouleyant et fruité avec une finale poivrée.

## BON DE COMMANDE

à retourner à : **B. Mariau & S. Bothereau**

«Les Moriers» 69820 Fleurie  
Tél : 06.26.27.44.66  
terredesmoriers@gmail.com  
www.terredesmoriers.com

à remplir :

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Mail \_\_\_\_\_





Produit- Prix à la bouteille	Millésime(s)	Quantité	Prix (€)	Sous-total
Cuvées 2014-2015 vieilles vignes 2016-2018-2019 (75 cl), vin filtré			11,00	
Cuvées 2014-2016-2018 Vieilles Vignes et 2015 (75cl), vin non filtré			13,00	
Cuvées 2014-2015 vieilles vignes-2016-2018 Magnum (150cl), vin filtré			22,00	
Cuvées 2018-2019 (75 cl), vieilles vignes, élevée en fûts de chêne, vin non filtré			14,00	
			<b>TOTAL</b>	

Livraison offerte à partir de 60€, Paris et proche banlieue, sinon nous consulter.

