# Domaine Marcel Lapierre Morgon "Classique" rouge 2015

**Prix du produit :**

120,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille LAPIERRE
Millésime: 2015
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
RVF: 16,5/20
Wine Advocate (Parker): 93/100

**Description du produit :**

PRESENTATION DU DOMAINE MARCEL LAPIERRE

**Attention :**

Les vins signés Marcel Lapierre méritent tous une **mise en carafe** quelques heures avant la dégustation.

Commentaires sur ce **Morgon "Classique" rouge 2015 de Marcel Lapierre :**

**Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, août 2016) :** *The 2015 Morgon has a clean and vibrant bouquet with perfumed dark cherries, redcurrant, a touch of gravel and touches of rose petal. The palate is nicely structured, brimming over with energy. The acidity is very well judged, quite sturdy as Morgon should be, no hard edges here but just the background "hum" of tension from start to finish. This is just a superb Morgon from Mathieu and Camille Lapierre. Drink 2017-2028.*

**La Revue du Vin de France (juillet 2016),** n°12 des "94 superbes Beaujolais à découvrir en priorité" : *Cette cuvée référente du Beaujolais menée par le duo soeur-frère Camille et Mathieu Lapierre, est d'une régularité sans faille sur un volume d'environ 80.000 bouteilles par an.*

*Assemblage de vieilles vignes issues de terroirs de Morgon, ce vin est un fantastique porte-drapeau de l'appellation. Ce 2015 dévoile la richesse du millésime avec une robe soutenue, des notes bien mûres de cerises noire, une pulpe irrésistiblement gourmande qui ne manque pas de profondeur. 16,5/20 : à déguster entre 2017 et 2025".*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cepage** : Gamay noir à jus blanc

**Moyenne d'age des vignes** : 70 ans

**Surface** : 15 Hectares

**Sol** : Arène granitique acide et pauvre

**Culture** : Vignes certifiées en agriculture biologique

**Vendange** : Manuelle. Soigneusement triée, quelquefois en deux passages.

**Vinification** : Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle, sans SO2 ni levurage, de 10 à 21 jours.

**Elevage** : En pièces de 216 litres, environ 9 mois.
Puis mise en bouteilles non filtrée mais très légèrement sulfitée pour protéger le vin contre les variations de températures.

**Type aromatique** : Le MORGON en général à trois arômes dominants : Cerise, réglisse et violette. Sur notre vignoble c'est généralement les arômes de cerise et de réglisse qui dominent.

**Description brève du produit :**

Le pape du vin nature avait des enfants... qui se sont montrés dignes de leur réputation dans ce superbe millésime 2015. Un grand classique, bien mûr et friand à souhait. Incontournable ! 16,5/20 RVF : "*à déguster avant 2025"*. 93/100 Parker.