Domaine Marcel Lapierre Morgon "Classique" rouge 2017 JEROBOAM

Prix du produit :

110,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille LAPIERRE
Millésime: 2017
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 300 cl
Cuvée: Morgon classique
RVF: 16/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: gamay

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. 16/20 RVF.

Commentaires sur ce

Domaine Marcel Lapierre Morgon 2017 JEROBOAM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. **Coup de coeur**. *Pourvu d'une robe profonde, il a reçu 15 mg/l de soufre lors de sa mise en bouteille. Un parfum vineux de cerise burlat complète les arômes terriens du cru. Son approche ronde lui fait draper son tanin dans un fruit sucré et complètement digeste. Il plaira à toutes les bouches.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, septembre 2018) : 90/100*. Offering up aromas of black cherries, wild berries, grilled meats and licorice, the 2017 Morgon is medium to full-bodied, ample and open-knit, with a sweet core of fruit, fine-grained structuring tannins and succulent acids. It's an easygoing, friendly rendition of this storied cuvée. Drink 2018-2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 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.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Description brève du produit :

Le pape du vin nature avait des enfants... qui se sont montrés dignes de leur réputation. Un grand classique, bien mûr et friand à souhait. Incontournable !