

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Classique" rouge 2018



Prix du produit :

63,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2018

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Morgon classique

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Le pape du vin nature avait des enfants... qui se montrent dignes de la réputation du domaine familial année après année. Un grand classique, bien mûr et friand à souhait. Incontournable ! 17/20 RVF.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LAPIERRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Attention :

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

Domaine Marcel Lapierre Morgon 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Sa robe violine cache un parfum plus floral que fruité. En bouche sa chair se fait gourmande avec une digestibilité parfaitement équilibrée.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 90/100. *The 2018 Morgon saw a small sulfur dioxide addition just before bottling, and while it exhibits similar aromas of cherries, berries and rose petals, it's a bit more reserved on the palate, with a touch less immediate flesh on its medium to full-bodied frame and its powdery tannins a little more prominent. I suspect that after another six months the two bottlings will be indistinguishable. Drink date 2019-2029.*

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 !