

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Classique" rouge 2019 MAGNUM



Prix du produit :

171,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille LAPIERRE
Millésime: 2019
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Morgon classique
RVF: 93/100
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

93/100 RVF. 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 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAPIERRE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Attention :

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

Commentaires sur ce

Domaine Marcel Lapierre Morgon 2019 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Dans un style "nature" net, la matière déliée de ce 2019 le rend déjà plaisant à boire, toujours dans le style appétent et délicat du domaine. Maison son dessin minéral, ses tanins poudrés et sa longueur acidulée promettent aussi une belle garde.*

La Revue du Vin de France (sept. 2020) : *"Un superbe Morgon signé Mathieu Lapierre, sur le fruit, juteux et gourmand. Très élégant."*

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 sulfitee 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 !