

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Camille" rouge 2022



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2022

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Camille

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Cette **cuvée de prestige** est baptisée du prénom de son auteure après son arrivée au domaine, dans le but d'épauler son frère Mathieu.

Description du produit :

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

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Camille" rouge 2022

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

Fiche technique rédigée par le domaine :

Avec seulement 1,0540 hectare en production, la Cuvée Camille est issue d'une vieille parcelle sur la Côte du Py (avec exposition sud-ouest, en sol peu profond). Les raisins passent par les mêmes étapes méticuleuses que notre Morgon, excepté que la cuvaison sera plus longue et faite à 100 % en cuve de bois tronconique. Cette cuvée est née au retour de Camille Lapierre (fille de Marcel) au domaine, mais c'est aussi un clin d'œil à son grand-père Camille (le père de Marcel).

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc

SURFACE : 1 Hectare

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique

VENDANGES : Manuelle. Soigneusement triée.

VINIFICATION : Macération semi-carbolique beaujolaise traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 24 jours en cuve tronconique en bois.

ELEVAGE : En vieux fût de 216 litres, pendant 9 mois. Puis mise en bouteilles : Non filtrée mais légèrement sulfitée.

TYPE AROMATIQUE : Vin aux arômes dominants de fruits rouges frais. Belle longueur sur des arômes plus floraux.

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 !*