

# Domaine Marcel Lapierre Beaujolais rouge 2022 MAGNUM



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS  
Vigneron(ne): Famille LAPIERRE  
Millésime: 2022  
Appellation: Beaujolais  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 150cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
RVF: 89/100  
Cépage dominant: gamay

## Description brève du produit :

Le Beaujolais dans toute sa splendeur, avec la signature "Lapierre" en plus !

## 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.

**Domaine Marcel Lapierre Beaujolais rouge 2022 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **89/100**. Les 2022 sont mûrs,

*épanouis et précis, une belle réussite pour le domaine! Commençons par le beaujolais, une belle porte d'entrée à la gamme gourmande et désaltérante.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**CEPAGE :** Gamay noir à jus blanc

Moyenne d'age des vignes : 70 ans

**SURFACE :** 2,5 Hectares.

**SOL :** Arène granitique acide et pauvre.

**CULTURE :** Vignes certifiées en agriculture biologique

**VENDANGE :** Manuelle. Soigneusement triée, quelque fois en deux passages.

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

**ELEVAGE :** En cuve, environ 6 mois.

**TYPE AROMATIQUE :** Arômes dominants de framboise, légèrement épicés, élégant et fins.