

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'âge 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.