Domaine Marcel Lapierre Morgon "Camille" rouge 2023 (3 bouteilles)

Prix du produit :

103,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille LAPIERRE
Millésime: 2023
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Camille
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 13,5

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. Issue d'un petit hectare de vieux (et magnifiques) gamays de la Côte du Py.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAPIERRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Camille" rouge 2023

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 !*