Domaine Marcel Lapierre Beaujolais rouge 2024



Prix du produit :

117,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2024

Appellation: Beaujolais

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: gamay

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 2024

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

www.vigneronsdexception.com

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.

Description brève du produit :

Le Beaujolais dans toute sa splendeur, avec la signature "Lapierre" en plus ! Joli millésime 2024 à déguster sans attendre.