

Domaine Marcel Lapiere Morgon rouge 2024



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2024

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Le pape du vin nature avait des enfants... qui se montrent dignes de la réputation du domaine familial année après année. Un grand classique, bien mûr et friand à souhait. Incontournable, à boire ou à garder.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAPIERRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES 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 Morgon "Vieilles Vignes" 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Toutes nos vignes sont situées sur le terroir de Morgon. Il s'agit sans conteste d'un des crus les plus célèbres du Beaujolais ! Typiquement, le Morgon présente quatre arômes dominants : la cerise, la violette, la framboise et une très légère touche de réglisse... Alliant légèreté et richesse, notre Morgon possède un potentiel de garde d'une dizaine d'années en moyenne.

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Moyenne d'age des vignes : 70 ans

Surface : 15 Hectares

Sol : Arène granitique acide et pauvre

Culture : Vignes certifiées en agriculture biologique

Vendange : Manuelle. Soigneusement triée, quelquefois en deux passages.

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

Elevage : En pièces de 216 litres, environ 9 mois.

Puis mise en bouteilles non filtrée mais très légèrement sulfitée pour protéger le vin contre les variations de températures.

Type aromatique : Le MORGON en général à trois arômes dominants : Cerise, réglisse et violette. Sur notre vignoble c'est généralement les arômes de cerise et de réglisse qui dominent.

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 !