

# Domaine Marcel Lapierre Morgon rouge 2024 MAGNUM



Prix du produit :

**162,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2024

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

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 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 Morgon "Vieilles Vignes" 2024 MAGNUM**

**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 !