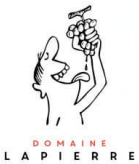


Domaine Marcel Lapierre Cuvée Marcel MMXXIV Morgon rouge 2024



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2024

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Un grand Morgon - la meilleure cuvée du domaine, issue de vignes centenaires - qui n'est proposé que dans les grands millésimes...

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAPIERRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Attention :

Les vins signés Marcel Lapierre méritent tous une **mise en carafe** quelques heures avant la dégustation.

Domaine Marcel Lapierre Cuvée Marcel MMXXIV Morgon rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Produite uniquement lors des années dites « exceptionnelles », la Cuvée ML sera alors issue des plus vieilles vignes du domaine. Des vignes centenaires situées sur la Côte du Py et de vignes centenaires situées au lieu dit « Le Douby », près de Fleurie. La production ne totalise jamais plus de 2,5 hectares.

Cuvée rare, hommage à Marcel Lapierre, qui n'est produite que dans les grands millésimes et dans de petites quantités.

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc
Moyenne d'âge des vignes : 100 ans

SURFACE : 3 Hectares

SOL : Arène granitique acide et pauvre

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique

VENDANGES : Manuelle. Soigneusement triée, quelquefois en deux passages

VINIFICATION : Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 15 à 36 jours.

ELEVAGE : En pièces de 228 litres, environ 9 mois. Puis mise en bouteilles : Non filtré mais légèrement sulfitée

TYPE AROMATIQUE : La Cuvée Marcel Lapierre, en général, a trois arômes dominants : Cerise, réglisse et violette.

Sur notre vignoble, c'est généralement les arômes de cerise et de réglisse qui dominent.

CONSERVATION : Vin pour un élevage long. Cette cuvée se déguste dès les premiers mois mais supporte une longue garde sans problème.

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 !*