

Domaine Marcel Lapiere Morgon "Classique" rouge 2018 (étiquette abîmée)



Prix du produit :

54,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2018

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Morgon classique

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LAPIERRE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Attention :

Les vins signés Marcel Lapiere méritent tous une **mise en carafe** une ou deux heures avant la dégustation.

Domaine Marcel Lapiere Morgon 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Sa robe violine cache un parfum plus floral que fruité. En bouche sa chair se fait gourmande avec une digestibilité parfaitement équilibrée.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 90/100. *The 2018 Morgon saw a small sulfur dioxide addition just before bottling, and while it exhibits similar aromas of cherries, berries and rose petals, it's a bit more reserved on the palate, with a touch less immediate flesh*

on its medium to full-bodied frame and its powdery tannins a little more prominent. I suspect that after another six months the two bottlings will be indistinguishable. Drink date 2019-2029.

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 !

Description brève du produit :

1 étiquette abîmée. Les 2 autres bouteilles intactes.

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 !
17/20 RVF.