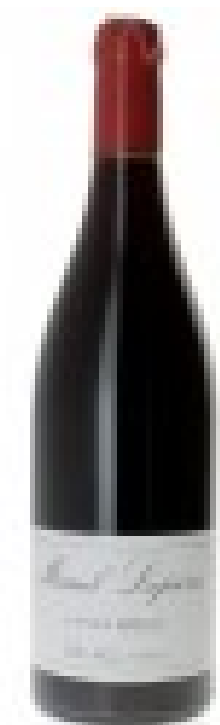


# Domaine Marcel Lapierre Cuvée Marcel MMXVIII Morgon rouge 2018 JEROBOAM



Prix du produit :

**190,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2018

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Cuvée Marcel

Cépage dominant: gamay

**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 MMXVIII Morgon rouge 2018**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

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 sulfité

**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 !*

#### **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... 2018 est un grand millésime !