

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Camille" rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2018

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Camille

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Camille" rouge 2018

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

Fiche technique rédigée par le domaine :

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc

SURFACE : 1 Hectare

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique

VENDANGES : Manuelle. Soigneusement triée.

VINIFICATION : Macération semi-carbolique beaujolaise traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 24 jours en cuve tronconique en bois.

ELEVAGE : En vieux fût de 216 litres, pendant 9 mois. Puis mise en bouteilles : Non filtrée mais légèrement sulfitée.

TYPE AROMATIQUE : Vin aux arômes dominants de fruits rouges frais. Belle longueur sur des arômes plus floraux.

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 :

Cette nouvelle **cuvée de prestige** est baptisée du prénom de son auteure après son arrivée au domaine, dans le but d'épauler son frère Mathieu. Auparavant absente de notre sélection, "Camille" entre par la grande porte avec le superbe millésime 2018... qui nous a fait complètement craquer !