

# Domaine Marcel Lapierre Morgon "Classique" rouge 2019



Prix du produit :

**67,50 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2019

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Morgon classique

RVF: 93/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13,5

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.

Commentaires sur ce

**Domaine Marcel Lapierre Morgon 2019**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 93/100. *Dans un style "nature" net, la matière déliée de ce 2019 le rend déjà plaisant à boire, toujours dans le style appétent et délicat du domaine. Maison son dessin minéral, ses tanins poudrés et sa longueur acidulée promettent aussi une belle garde.*

**La Revue du Vin de France** (sept. 2020) : *"Un superbe Morgon signé Mathieu Lapierre, sur le*

---

*fruit, juteux et gourmand. Très élégant."*

**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'âge 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 :**

**93/100 RVF.** 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 !

---

