

# Domaine Marcel Lapierre Morgon "Vieilles Vignes" rouge 2023 JEROBOAM



Prix du produit :

**139,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2023

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Vieilles Vignes

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

**Attention :**

Les vins du domaine Marcel Lapierre méritent tous une **mise en carafe** une ou deux heures avant la dégustation.

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Vieilles Vignes" 2023 JEROBOAM

**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 :**

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, et très réussi dans ce très beau et riche millésime 2023, à boire ou à garder.