

Domaine Marcel Lapierre Morgon "Classique" rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2013

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

RVF: 16,5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Marcel Lapierre** en général.

Sur ce vin en particulier:

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *le style incomparable de Lapierre s'exprime une nouvelle fois à merveille dans ce 2013 à la saveur inimitable et au naturel de fruit que nous adorons. Une fois encore, quel jus !*

Fiche technique rédigée par le domaine:

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc

Moyenne d'age des vignes : 70 ans

SURFACE : 15 Hectares

SOL : Aréne granitique acide et pauvre

CULTURE : Vignes certifiées en agriculture biologique

VENDANGE : Manuelle. Soigneusement triée, quelque fois en deux passages.

VINIFICATION : Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle Sans SO2 ni levurage, de 10 à 21jours.

ELEVAGE : En pièce de 216 litres, environ 9 mois.

Puis mise en bouteilles de 2 façons différentes :

1/ Non filtrée mais sulfitée

2/ Non filtrée non sulfitée.

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 dominant.

Description brève du produit :

Supérieur au 2012, ce 2013 est une très belle réussite, avec un fruité exceptionnel après aération.