

# Domaine Marcel Lapierre Morgon "Classique" rouge 2014 (75 cl)



Prix du produit :

**108,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2014

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

RVF: 16/20

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 2016:** *La parfaite définition de cette région: le fruit, ici très sapide. La trame de ce vin savoureux est un peu extraite, avec une allonge de bouche de qualité. Quel élan de fraîcheur !*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, juin 2015): *The 2014 Morgon was bottled on 13 March, around a month prior to my visit. It has a pleasant red cherry and smudged strawberry bouquet that is a little reticent at first but then warms up in your presence. It's a pretty little thing. The palate is medium-bodied with fleshy, ripe tannin and a little more body than the 2013. There is a pleasant spicy note that lingers on the aftertaste. As Mathieu said ? it's a quintessential Beaujolais style, though this year, I discern more detail on the non-sulfité equivalent.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**CEPAGE** : Gamay noir à jus blanc

**Moyenne d'age 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.

**Description brève du produit :**

Supérieur aux 2012 et aux 2013, le **2014** a un beau potentiel de garde mais son fruit est déjà merveilleux au printemps 2015, après une mise en carafe. 16/20 RVF.