

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



BEAUJOLAIS

CHIROUBLES

MARCEL JOUBERT

AOP Chiroubles



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 14°C
GARDE } 3 à 5 ans

Terroir : Résidus volcanique, sableux et caillouteux.

Cépage : 100% Gamay

Vinification : Vendange manuelle, tri sévère. Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle sur levures indigènes.

Élevage : 6 mois en cuve.

ACCORDS



APÉRO !

À partager sur des cochonnailles et cornichon.

CUISINE DE MAMIE

Parfait sur le sandre doré à la poêle de Raymond.



POËLÉE

Merveilleux sur une poêlée de champignons sauvages.

FROMAGE

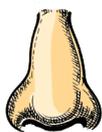
Superbe sur un Comté 18 mois.



Notes de Dégustation



Robe rouge profond.



Arômes gourmands d'iris, violette, muguet, rose fanée et fraise.



Souple, gouleyante et fruitée, jolie structure. Belle fraîcheur.



La création du domaine date de 1909. Il s'étend aujourd'hui sur 18 hectares plantés de Gamay noir à jus blanc, en appellation Morgon principalement et en Beaujolais sur quelques parcelles.

Le domaine Lapierre cultive ses vignes en agriculture biologique et conduit ses fermentations sans intrants œnologiques.

En 2004 pour **Mathieu Lapierre**, puis en 2013 pour **Camille Lapierre**, les enfants de **Marcel** reprennent le domaine familial.

Les sols du Beaujolais sont majoritairement composés de granits, et ceux du cru Morgon sont encore plus pauvres ce qui donne des vins plus concentrés pour cette appellation prestigieuse. Les arômes typiques du Gamay sont ceux de la framboise, de la cerise, de la violette et de la réglisse. Le Gamay produit des vins assez fruités et charmeurs typique des vins du beaujolais.

M. Lapierre
MORGON *Villié-Morgon*

MARCEL LAPIERRE



Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération