

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LE BEAUJOLAIS MARCEL LAPIERRE

AOP Beaujolais



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 14°C
GARDE } 3 à 5 ans

Terroir : 3 parcelles de beaujolais, sur la commune de Lancié. Sol d'arène granitique acide et pauvre.

Cépage : 100% Gamay

Vinification : Vendange manuelle, tri sévère. Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 10 à 21 jours sur levures indigènes.

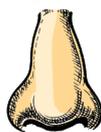
Élevage : 6 mois en cuve.

ACCORDS

Notes de Dégustation



Robe pourpre, brillante.



Arômes de framboise, légèrement épicé.



Fruitée, fraîche et juteuse. Belle rondeur. Tanins croquants.



APÉRO !

Parfait sur des planches de cochonnailles et fromages.



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