Caves Maillol Perpignan







CUVÉE MMXVIII MARCEL MARCEL LAPIERRE

AOP Morgon



Terroir: Sol d'arène granitique acide et

Cépage: 100% Gamay, vignes âgées de 100 ans

Vinification: Vendange manuelle, tri sévère. Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 15 à 36 jours.

Elevage: En pièce de 228 litres, environ 9 mois.



Notes de Dégustation



Robe rubis, brillante.

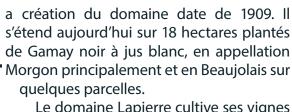


Très aromatique sur la cerise, la violette et la réglisse.





Un bouche de fruits mûrs. Ronde et gourmande.



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 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