

# Domaine Marcel Lapierre Beaujolais rouge 2022 MAGNUM



Prix du produit :

**46,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2022

Appellation: Beaujolais

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 89/100

Cépage dominant: gamay

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LAPIERRE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

**Attention :**

Les vins du domaine Marcel Lapierre méritent tous une **mise en carafe** une ou deux heures avant la dégustation.

**Domaine Marcel Lapierre Beaujolais rouge 2022 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **89/100**. *Les 2022 sont mûrs, épanouis et précis, une belle réussite pour le domaine! Commençons par le beaujolais, une belle porte d'entrée à la gamme gourmande et désaltérante.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**CEPAGE :** Gamay noir à jus blanc

Moyenne d'âge des vignes : 70 ans

---

**SURFACE** : 2,5 Hectares.

**SOL** : Arène 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 21 jours.

**ELEVAGE** : En cuve, environ 6 mois.

**TYPE AROMATIQUE** : Arômes dominants de framboise, légèrement épicés, élégant et fins.

**Description brève du produit :**

Le Beaujolais dans toute sa splendeur, avec la signature "Lapierre" en plus !