

Domaine Marcel Lapierre Beaujolais rouge 2023



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille LAPIERRE

Millésime: 2023

Appellation: Beaujolais

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LAPIERRE + TOUTES SES AUTRES CUVEES 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 2023

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 ! Très beau et riche millésime 2023 à déguster sans attendre (mais après aération si possible)