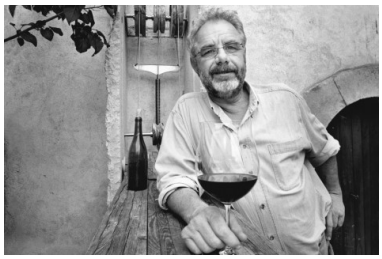
# Morgon Cuvée Camille

ROSSO VECCHIE VIGNE

## INFO

**Paese:** Francia
**Regione:** Beaujolais
**Vitigno:** Gamay
**Suolo:** Sabbioso granitico e calcareo
**Estensione del vigneto:** 1.1 ha
**Tipo d'impianto:** Gobelet
**Densità ceppi per ha:** 10.000
**Età media del vigneto:** 70 anni
**Produzione media per ha:** 40 hl
**Vinificazione e affinamento:** Macerazione carbonica tradizionale del Beaujolais per 10-20 giorni e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox. Affinamento in botti di rovere usate per 9 mesi.
**Solforosa totale:** 30 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 4.500

## PRODUTTORE



**DOMAINE MARCEL LAPIERRE**

Marie e Matthieu Lapierre

## PERCHÉ

Il Morgon Cuvée Camille è un vino rosso goloso, fine e fragrante. In giovinezza è gourmand e morbido, gioca sulla frutta e sulla freschezza, ma se aspettato si rivela incredibilmente longevo.

## QUANDO

Quando avete voglia di esplorare la tradizione culinaria dell'entroterra ligure una tappa obbligatoria di questo viaggio passa per un piatto fumante di pansoti al sugo di noci. Nel calice versate il Morgon Cuvée Camille di Lapierre, è vero, abbiamo un pò barato. Ma d'altronde i francesi sono i nostri cugini dall'altra parte delle Alpi.



**Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia**
**P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it**