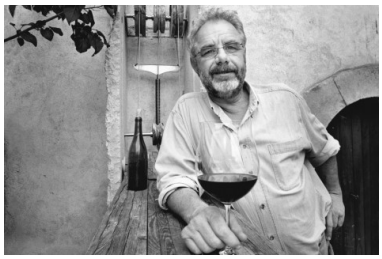
Morgon Cuvée Marcel Lapierre

ROSSO · NO SOLFOROSA AGGIUNTA · VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Francia
Regione: Beaujolais
Vitigno: Gamay
Suolo: Sabbioso granitico e calcareo
Estensione del vigneto: 18 ha
Tipo d'impianto: Gobelet
Densità ceppi per ha: 10.000
Età media del vigneto: 80 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione semi-carbonica tradizionale del Beaujolais per 10-20 giorni e fermentazione spontanea in vasche d'acciaio inox. Affinamento in botti di rovere usate da 216 l per 8 mesi.
Solforosa totale: <15 mg/l
Bottiglie prodotte: 88.000

PRODUTTORE



DOMAINE MARCEL LAPIERRE
Marie e Matthieu Lapierre

PERCHÉ

Il Morgon Cuvee Marcel Lapierre del Domaine Marcel Lapierre è un vino rosso affascinante e profondo. Tutto sulla frutta rossa contornata da fiori e spezie, un vino di corpo, agile e leggiadro, ma denso allo stesso tempo. Strutturato e morbido, giustamente tannico e minerale, dalla beva spiazzante e lunghissima.

QUANDO

Quando andate in vacanza nell'entroterra abruzzese, portate sempre con voi una bottiglia di Morgon Cuvée Marcel Lapierre. Da stappare all'occorrenza per unirsi a una grigliata di arrosticini o per visitare un produttore di vero pecorino, prima di tornare verso la costa per un bagno di mezzanotte.

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