



Marcel Lapierre

CEPAGE : Gamay noir à jus blanc.
Moyenne d'âge des vignes : 100 ans.

SURFACE : 3 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-carbolique beaujolaise
traditionnelle sans SO2 ni levurage, de 15 à 36 jours.

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

MISE EN BOUTEILLE : Non filtrée mais légèrement sulfitée.

TYPE AROMATIQUE : La Cuvée Marcel Lapierre, en général, a trois
arômes dominants : Cerise, réglisse et violette. Sur notre vignoble,
c'est généralement les arômes de cerise et de réglisse qui dominant.

CONSERVATION : Vin pour un élevage long.
Cette cuvée se déguste dès les premiers mois mais supporte une
longue garde sans problème.

