



# 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.

