Caves Maillol Perpignan







BROUILIY VIELLES VIGNES MARCEL JOUBERT

AOP Brouilly



Terroir: Résidus volcanique, sableux et caillouteux.

Cépage: 100% Gamay, vieilles vignes

Vinification: Vendange manuelle, tri sévère. Macération semi-carbonique beaujolaise traditionnelle sur levures indigènes.

Élevage: En foudre sur lies fines.

ACCORDS



Notes de Dégustation



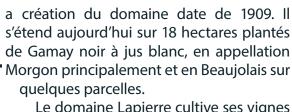
Robe pourpre sombre, brillante.



Des arômes de fruits rouges et d'épices douces et de rose.



Ronde, souple avec des tanins bien fondus et délicats. Belle fraîcheur.



Le domaine Lapierre cultive ses vignes en agriculture biologique et conduit ses fermentations sans intrants œnologiques.

En 2004 pour **Mathieu Lapierre**, puis en 2013 pour Camille Lapierre, les enfants de Marcel reprennent le domaine familial.

Les sols du Beaujolais sont majoritairement composés de granits, et ceux du cru Morgon sont encore plus pauvres ce qui donne des vins plus concentrés pour cette appellation prestigieuse. Les arômes typiques du Gamay sont ceux de la framboise, de la cerise, de la violette et de la réglisse. Le Gamay produit des vins assez fruités et charmeurs typique des vins du beaujolais.

M. Lapierre Villié-Morgon

MARCEL LAPIERRE





Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h -20h - Non-Stop Dimanche et Jours fériés 10h -12h30 cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr