Marcel Lapierre, Beaujolais 2025

Beschrijving

Karakteristieken: “Le Beaujolais” is een cuvée gemaakt van drie percelen gamay gelegen binnen de appellatie Beaujolais, in het dorp Lancié (een naburige gemeente van Villié-Morgon). Le Beaujolais, gecreëerd in 2025, is een wijn die wordt geproduceerd door middel van koolzuurmaceratie en gerijpt in houten vaten. Hij onthult aroma's van vers rood fruit met een vleugje kruiden.

Food Pairing: Serveer aan 16° in een groot glas bij een kalfsgebraad of gevogelte.

De Regio: Beaujolais, officieel een deel van de Bourgogne, is een prachtige streek voor toerisme maar zeker ook voor de wijn. Niettegenstaande het verleden van slechte wijnen veel imagoschade heeft berokkend, zijn er toch jonge, veelbelovende wijnbouwers die de Beaujolais een warm hart toedragen en er in slagen om schitterende wijnen te maken. De verguisde Gamay is hier op zijn best. Vergeet de tijden van de Beaujolais nouveau want de moderne wijnen uit deze streek zijn van een ander, verrassend hoog, niveau.

Het wijndomein: Domaine Marcel Lapierre is een iconisch familie-wijndomein in Villié-Morgon, Beaujolais (Frankrijk) dat sinds 1909 bestaat. Het wijnhuis cultiveert zo’n 18 hectare Gamay en werkt biologisch met fermentaties zonder of met minimale toevoegingen om pure, expressieve wijnen te maken. Onder Marcel Lapierre (vanaf de jaren ’70) werd het een pionier van natuurlijke wijn in de regio, met nadruk op terroir en minimale interventie.
Vandaag zetten zijn kinderen Mathieu en Camille het domein voort met dezelfde filosofie van respect voor bodem, druif en traditionele vinificatie.
De wijnen — vooral hun Morgon Cru’s — zijn geliefd om hun levendige fruitigheid, finesse en authenticiteit binnen de Beaujolais-traditie.

Meer info op https://www.marcel-lapierre.com/

Bewaartijd	4-5 jaar
Domein:	Domaine Marcel Lapierre
Land:	Frankrijk
Regio:	Beaujolais
Appellatie:	Beaujolais AOC
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Gamay