Marcel Lapierre Le Beaujolais

Beaujolais - Frankrijk

Le Beaujolais is de instapcuvée van Marcel Lapierre, gemaakt door Mathieu en Camille in navolging van vader Marcel's natuurlijke filosofie. De wijn komt van granietrijke percelen net buiten de Morgon cru, waar met respect voor het terroir gewerkt wordt: biologisch, handpluk, semi-carbonische vergisting, geen toevoegingen of filtering, en minimale sulfieten. Na de fermentatie rijpt de wijn enkele maanden in tank om het pure fruit te behouden. Resultaat is een Beaujolais met structuur en klasse die dicht in de buurt komt van Lapierre's beroemde Morgon, maar dan makkelijker en sneller toegankelijk



Proefnotitie

Heldere robijnkleur. Aroma's van framboos, kers en viooltjes met een vleug aarde. Mondvullend en energiek, met zachte tannine en een lange, frisse afdronk op rood fruit en mineralen .

Drinken bij

Pittige voorgerechten of kruidige vleesschotels.

Houdbaarheid

Direct indrukwekkend, maar ook geschikt om 3-5 jaar te bewaren. Verfijnt dankzij de elegante tannines en zuurgraad.

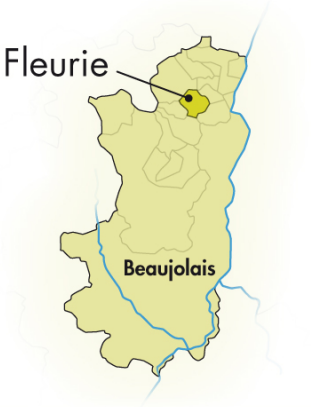
Druivenrassen

Gamay

Onderscheidingen

2018 Jancis Robinson - augustus 2019: 16.5 / 20

2015 Falstaff Magazin





demeter

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl