Marcel Lapierre Morgon Cuvee Camille

Beaujolais - Frankrijk

Cuvee Camille is een prachtige wijn gemaakt van Gamay noir druivenras. Met slechts 1 hectare aan wijngaarden is deze cuvée een zeldzame en exclusieve vondst. De bodem bestaat uit zure en arme granieten zandgrond, die bekend staat als aréne granitique. De wijngaarden worden biologisch gecultiveerd en zijn gecertificeerd volgens biologische landbouwnormen. De druiven worden met de hand geoogst en zorgvuldig geselecteerd, waarbij alleen de beste trossen worden gebruikt voor de vinificatie.

De vinificatie van Cuvée Camille volgt de traditionele semi-carbonische maceratiemethode uit de Beaujolais, zonder gebruik van zwaveldioxide (SO2) of toegevoegde gisten. De maceratie duurt 24 dagen in een houten vat, wat bijdraagt aan de ontwikkeling van de complexe smaken en aroma's van de wijn. Na de fermentatie rijpt de wijn gedurende 9 maanden in oude vaten van 216 liter. Dit zorgt voor een subtiele houtinvloed en helpt de wijn zijn karakter verder te ontwikkelen. Bij het bottelen wordt de wijn lichtjes gesulfiteerd en ongefilterd in de fles gedaan, waardoor de natuurlijke expressie van de wijn behouden blijft.

Onderscheidingen

2018 Jancis Robinson - augustus 2019: 16.5 / 20

2015 Falstaff Magazin



Proefnotitie

Dit is een wijn met een dominantie van frisse rode vruchtenaroma's. De wijn onthult prachtige florale tonen die de zintuigen strelen. Met een mooie lengte en persistentie op het gehemelte, biedt deze wijn een uitnodigende en verfijnde smaakervaring.

Houdbaarheid

Tot tien jaar na oogst.

Druivenrassen

Gamay



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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