Marcel Lapierre Morgon Cuvee Camille

Beaujolais - Frankrijk

Cuvée Camille is een bijzondere selectie van oudere Gamay-stokken op de beroemde Côte du Py, naast de reguliere Morgon cuvée. Genoemd naar Camille Lapierre, de dochter en huidige co-wijnmaker, en haar grootvader, weerspiegelt deze wijn het unieke terroir van graniet en schist met zuidwestelijke ligging. De druiven worden met de hand geplukt, vergisten lang in houten vaten (langer dan de gewone Morgon), waarna de wijn negen tot elf maanden rijpt in gebruikte 216?l eiken vaten. Hij is ongefilterd en licht gesulfeerd bij botteling. Het resultaat is een geconcentreerde en elegante wijn met sprankelende energie - krachtig, maar met finesse - en toont zowel de klassieke Gamay-framboos als rokerige mineralen, wilde kruiden en een zachte kruidigheid. Het geeft een transparante expressie van de bodem en weerspiegelt Marcel's visie op natuurlijke wijnproductie, voortgezet door Mathieu en Camille.



Proefnotitie

Diep rood in het glas. Geur van wilde kers, bosbes, viooltjes en laurier, met een subtiele hint van zoethout en schors. In de mond sappig en stevig, met frisse zuren, fijne tannines, salie, aarde en een lange, lichte specerijen- en rokerige afdronk.

Drinken bij

Bedwelm met gegrild varkensvlees, charcuterieschotels, kastanjestoofpot of zachte kazen. Serveer op 14-16?°C.

Houdbaarheid

Makkelijk jongs te drinken, maar zal in fles ontwikkelen. Beste bewaard tot 10 jaar; sommige vintages tonen versterking tot 15 jaar .

Druivenrassen

Gamay

Onderscheidingen

2018 Jancis Robinson - augustus 2019: 16.5 / 20

2015 Falstaff Magazin



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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