



**Producteur :** Château Cambon

**SAQ (CCNP) :** 12798611

**Couleur :** Rosé

**Format :** 750ml

**Prix :** 26.05 \$

---

**Appellation :** Beaujolais

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Beaujolais

**Nom du propriétaire :** Marie Lapierre (exploitant)

**Encépagement :** Gamay (100%)

---

**Vinification :** Très courte macération de 2 jours suivi d'un pressurage direct

---

**Aspect visuel :** Rose bonbon clair

**Aspect gustatif :** Un fruit délicat aux arômes typiques de Gamay. Tout en élégance et en fraîcheur.

**Aspect olfactif :** Notes fraîches de fruits rouges.

---

**Accord vin et mets :** Grillades, homard et barbecues.

**Conservation :** 2 ans

---

---

## Le domaine :

Marie Lapierre signe dans cette propriété de Belleville-en-Beaujolais des vins authentiques et savoureux élaborés dans le respect du fruit et de la nature, suivant les mêmes méthodes utilisées au Domaine Lapierre.

La cuvée de Beaujolais provient de trois parcelles de gamay, dont une vieille vigne plantée par des femmes en 1914. Celle de Brouilly, acquise en 2016, provient d'une parcelle bien située sur le lieu-dit Briante. Toutes les vendanges sont manuelles. Les vins sont vinifiés en levures indigènes, en macération carbonique, puis élevés en vieux fûts ou en foudre.