



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)

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

Accord vin et mets : Grillades, homard et barbecues.

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.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre)*, May 2021

Cambon c'est la réunion des Lapierre et de Chanudet. Aujourd'hui, c'est Marie Lapierre qui exploite le domaine. Elle travaille en lutte raisonnée. Ce rosé de gamay est un classique chaque année, beaucoup de fruits et de plaisir en bouteille. Deux jours de macération avant le pressurage.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=c388cd4820>