



## Marcel Lapierre Morgon

**Bodega:** Buscastell Vins

Gamay

### Elaboración

Marcel Lapierre, auténtico referente entre los productores del Beaujolais, asumió el control de la finca de Villié-Morgon en 1973. La relación familiar con el viñedo, que se remonta ya a más de tres generaciones, sigue en manos de los Lapierre; desde 2005, Marcel y su hijo Mathieu trabajaron codo a codo, para seguir obteniendo los mejores frutos de sus viñedos. De las 7 hectáreas iniciales se ha llegado a las 13 actuales, dos de las cuales se encuentran en la prestigiosa Côte du Py.

### Nota de cata

Morgon es un vino de nariz cautivadora, verdadero reflejo de un terruño lleno de fuerza y energía. En su sutil nariz se aprecian las fresitas con nata y los aromas a goma Milan; crece con cada sorbo y pasadas un par de horas parece un vino nuevo. La fruta silvestre vira hacia recuerdos a ciruelas y cerezas, mientras la intensidad mineral no deja de crecer; la punzante acidez inicial se integra progresivamente hasta camuflarse entre la fruta crujiente y los recuerdos de regaliz. Siempre un Beaujolais muy personal, con la clara firma de su autor, es un auténtico cesto de flores rojas y violetas, cubierto de frescor de bosque y refrescantes tonos balsámicos.

**Formatos:** 75cl

**Graduación:**