

Château Cambon a été repris en 1995 par **Marcel et Marie Lapierre** (Domaine Lapierre) en association avec **Jean-Claude Chanudet** (Domaine Chamonard). Ils ont été rejoints en 2022 par **Alexandre Iwasuila** qui en a pris progressivement la direction.

Château Cambon exploite **18 hectares** de vignes conduites en **agriculture biologique** et prône le minimum d'interventions possibles en cave.



Beaujolais Villages

APPELLATION

AOC Beaujolais-Villages

CEPAGE

100% Gamay

TERROIR

La parcelle de 1Ha08 est située dans le village de Cercié face au mont Brouilly sur une arène granitique et argileuse.

L'âge moyen des vignes est de 65 ans.

Elle est conduite en agriculture biologique avec un travail assidu du sol.

VINIFICATION ET ELEVAGE

La parcelle a été vendangée à la main à maturité optimale.

La vinification est typiquement beaujolaise : macération semi-carbonique d'une durée de 15 jours (sans intrants) suivie d'un élevage de 9 mois en vieux foudres de chêne.

La mise en bouteilles a lieu au Château au printemps suivant la récolte avec un léger sulfitage (20 mg / l).