



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

APPELLATION

AOC Beaujolais

CEPAGE

100% Gamay

TERROIR

Les parcelles sont situées à proximité de Villié-Morgon sur la route des crus, sur un sol argileux.

Les vignes ont un âge compris entre 40 et 60 ans.

Elles sont conduites en agriculture biologique avec un travail assidu du sol.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Toutes les parcelles sont vendangées à la main.

La vinification est typiquement beaujolaise : macération semi-carbonique sans intrants suivie d'un élevage de 6 à 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)

