

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.



# Brouilly

---

## APPELLATION

AOC Brouilly

## CEPAGE

100% Gamay

## TERROIR

Les parcelles sont situées sur le village de Saint Lager (Bel Air et Briante), face au mont Brouilly sur une arène granitique et argileuse.

L'âge moyen des vignes est de 65 ans.

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

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Les parcelles ont été vendangées 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 eu lieu au Château au printemps suivant la récolte avec un léger sulfitage (20 mg / L).