



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 — Blanc

APPELLATION
AOC Beaujolais

CEPAGE
100% Chardonnay

TERROIR

La parcelle de 2 Hectares de Chardonnay touche le chai de Château Cambon. Le sol est argileux.

Ce sont des jeunes vignes de 10 ans qui sont conduites en agriculture biologique avec un travail assidu du sol.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins ont été vendangés à maturité optimale. Ils sont ensuite pressés délicatement dans un pressoir pneumatique.

L'élevage des vins dure 8 mois environ à la fois en cuves inox (90%) mais également en fûts de chêne de 228 L

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

