

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.



## le Cambon

### APPELLATION

AOC Beaujolais

### CEPAGE

100% Gamay

### TERROIR

Cette parcelle centenaire est la plus vieille du domaine.

Elle a été plantée en 1914 par des femmes pendant que les hommes étaient à la guerre. Le sol est argilo calcaire. Cette parcelle est conduite en agriculture biologique avec un travail assidu du sol.

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins ont été vendangés à la main à maturité optimale.

La vinification est typiquement beaujolaise : macération semi-carbonique sans intrants d'une durée de 15 jours suivie d'un élevage de 18 mois en fûts de chêne.

La mise en bouteilles a lieu au Château après l'élevage avec un léger sulfitage (20 mg / L).

Cette cuvée d'exception est vinifiée uniquement lorsque les conditions du millésime le permettent.