

# Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Vieilles Vignes" rouge 2015



Prix du produit :

**102,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2015

Appellation: Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Vieilles Vignes

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description brève du produit :

90/100 Parker. Un cran au dessus de "Tentation", les Vieilles Vignes permettent de deviner ce que seront les plus grandes cuvées...

Description du produit :

## PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-CLAUDE LAPALU

Commentaires sur ce **Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly Vieilles Vignes 2015** :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neal Martin, Aout 2016) : *The 2015 Brouilly Cuvee Vieilles Vignes underwent the same vinification and élevage as the Beaujolais Villages Vieilles Vignes. It offers candied black cherries and orange sorbet scents on the nose, bridled with an almost vitamin-like purity. The palate is medium-bodied with a fresh, feminine, pastille-like dark cherry fruit. The winemaking is quite expressive here: a very transparent and carefree Brouilly that should drink well for 5-6 years. (This will be bottled with around 10 mg/L of SO2.)* **Drink 2017-2024.**

---

### Fiche du vin rédigée par le domaine :

**Récolte manuelle** et respect de la grappe sont les maîtres mots au moment des vendanges. Du granite et du gamay, mariage heureux pour ce vin de fruit issu de **vignes de 50 à 70 ans**. Il provient de deux cuvées en **macération carbonique**, technique qui exacerbe le fruit du gamay . La cuvaision dure 10 à 20 jours suivant le millésime. L'assemblage intervient après la fermentation malo-lactique, ce vin se stabilise en passant l'hiver au froid en cuve. La mise en bouteille intervient en fin d'hiver avant le réchauffement des températures pour garder le **maximum d'arômes**.

Cette cuvée exprime le fruit et la complexité du petit coin de cette terre sur lequel elle a poussé.

A boire dans les 5 ans à 15°C avec des fromages, de la charcuterie ou des viandes blanches.