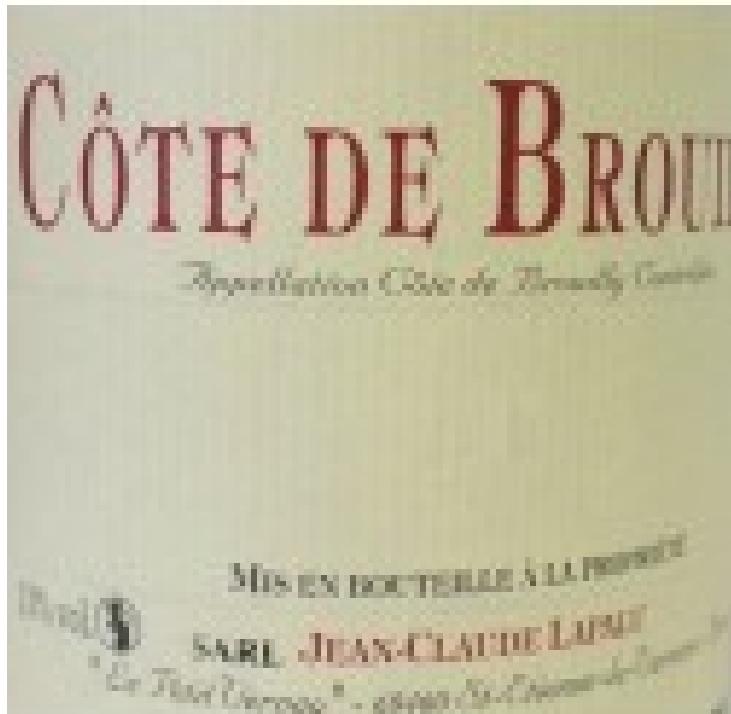


# Domaine Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly rouge 2015



Prix du produit :

**132,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2015

Appellation: Côte de Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: gamay

## Description brève du produit :

Un terroir bien spécifique, moins étendu que le Brouilly, qui révèle la diversité des grands Beaujolais. Une de nos cuves préférées dans toute la région.

## Description du produit :

### PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-CLAUDE LAPALU

Commentaires sur ce

## Domaine Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly 2015 :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neal Martin, Aout 2016) : **93/100**. *The 2015 Cote de Brouilly, which normally is a little more austere than Lapalu's other cuvées due to the terroir, has wonderful blackberry and cassis scents on the nose that is very pure and yes, a little austere. The palate is very precise, packed to the rafters with pure dark cherry and cassis fruit, its core of sweetness offset by the firm structure and the keen line of acidity. Mineral driven right to the*

*finish, this will be a fabulous Côte de Brouilly to savor over the next decade. Drink 2017-2027.*

**Fiche du vin rédigée par le domaine :**

Le sol est constitué de roche d'origine volcanique : la pierre bleue de Brouilly, idéal pour l'épanouissement du gamay .

Exposition Nord / Nord Est, cueillette manuelle en cagettes.

Mise en cuve 80 % grappes entières, 20 % égrappées. 18 à 20 jours de macération, presse.

Fin de fermentation alcoolique en tonneaux, 9 à 10 mois d'élevage, puis mise en bouteille sans filtration.

Température idéale 17°C - ouvrir 2 h avant la dégustation.