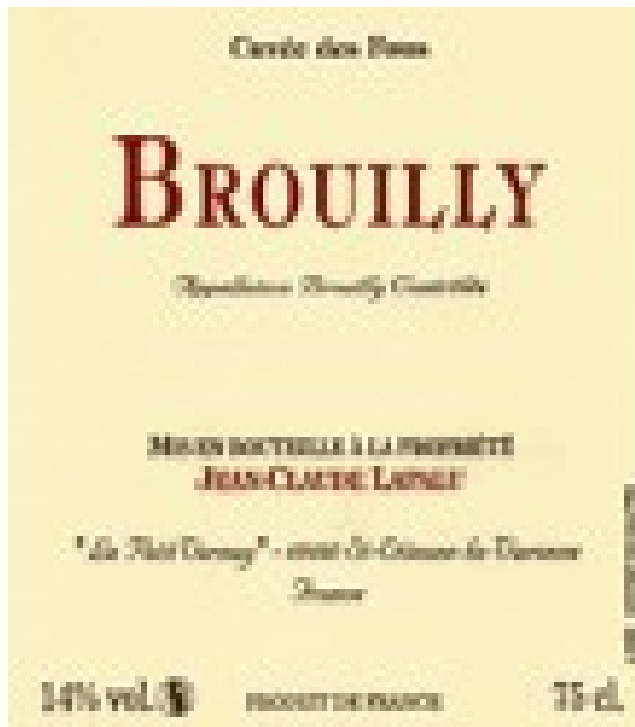


# Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Cuvée des Fous" rouge 2015 (75 cl)



Prix du produit :

**174,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2015

Appellation: Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Cuvée des Fous

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: gamay

## Description brève du produit :

92-94/100 Parker. Une des deux cuvées les plus réputées de Jean-Claude Lapalu. Un grand Beaujolais, sans soufre. Vin "nature".

## Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Jean-Claude Lapalu** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Cuvée des Fous"2015** :

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neal Martin, Aout 2016) : *The 2015 Brouilly Cuvée des Fous had been racked the day before my visit to the domaine and I tasted this directly from vat. It has an intense dark cherry, cassis and iodine-scented bouquet with gorgeous raspberry ripple scents lurking just underneath. The palate is very well balanced with fine, very lithe tannin. The acidity here is perfectly judged, as it sashays towards a composed and very pure and long finish. Wow -*

---

*this is going to turn into one sensual and compelling Beaujolais. **Drink 2018-2028.***

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

**Récolte manuelle** et respect de la grappe sont les maîtres mots au moment de vendanges. Toujours du granite, encore des pieds serrés, évidemment du gamay. La cuvée des fous est produite avec **les plus vieilles vignes** de l'exploitation: elles sont **centenaires**. La vinification est traditionnelle avec des grappes entières et un **égrappage partiel**, l'élevage se déroule en **barriques** de 10 vins pendant 8 mois, sans filtration à la mise en bouteille.

Une robe très sombre et opaque, un nez de fruits noirs (mûres, cassis) et d'épices. En bouche, des tanins souples et onctueux, avec l'impression de mordre dans le vin.

Température idéale 17°C - ouvrir 2 h avant et carafier !