

Domaine Lapalu Beaujolais Villages "Le Rang du Merle" rouge 2015



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2015

Appellation: Beaujolais Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Le Rang du Merle

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description brève du produit :

Une cuvée initialement "exploratoire" devenue un **must have** chez tous les passionnés de grands gamays. Quelques rares bouteilles issues d'une parcelle de **très vieilles vignes** aux rendements microscopiques vendangées très tard et vinifiées dans le plus pur respect du fruit.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Domaine Jean-Claude Lapalu Rang du Merle 2015** :

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, Aout 2016) : *The 2015 Beaujolais Villages Rang du Merle, which is Lapalu's late picked take of Beaujolais, has a very potent, almost Vacqueyras-like bouquet with prune and fresh raisin permeating the hedonistic dark cherries and cassis fruit. The palate is sweet on the entry, well balanced with a keen line of acidity, but still something almost Mediterranean in style. That is not to begrudge its qualities, but it is certainly a different*

*take on Beaujolais and one for those who seek a more decadent take on what was a decadent growing season. One to enjoy in its flush of precocious youth. **Drink 2017-2022.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Respectueux de l'environnement et soucieux de la qualité de nos vins, nous n'utilisons ni engrais chimiques, ni désherbants, mais préférons labourer nos vignes afin de garder des sols vivants, de même pour la protection du vignoble nous préférons utiliser des traitements biologiques, afin de préserver les levures indigènes vivant sur la grappe.

Ce Beaujolais Villages est issu d'une maturation poussée à l'extrême, les raisins sont cueillis 3 à 5 semaines après la date logique des vendanges, de très vieilles vignes 70 à 90 ans, les grappes sont ramassées et triées à la main.

Vinification : la vinification ne souffre d'aucun ajout de levure, de chaptalisation.

Une macération semi-carbonique de 3 semaines en grappe entières suit la cueillette à basse température pour garder intacts les arômes naturels de ces raisins confits.

Après le pressurage, les jus sont mis en tonneaux

Mise en bouteille : la mise en bouteille est faite 9 mois après.

Issu de tout petit rendement, ce vin est vin atypique et rare conçu au départ par esprit de curiosité, il se révèle plein de fruit et d'une très longue persistance en bouche, servez-le carafé.

Température : température idéale 17 ° - ouvrir 2 heures avant.

CERTIFICATION BIO