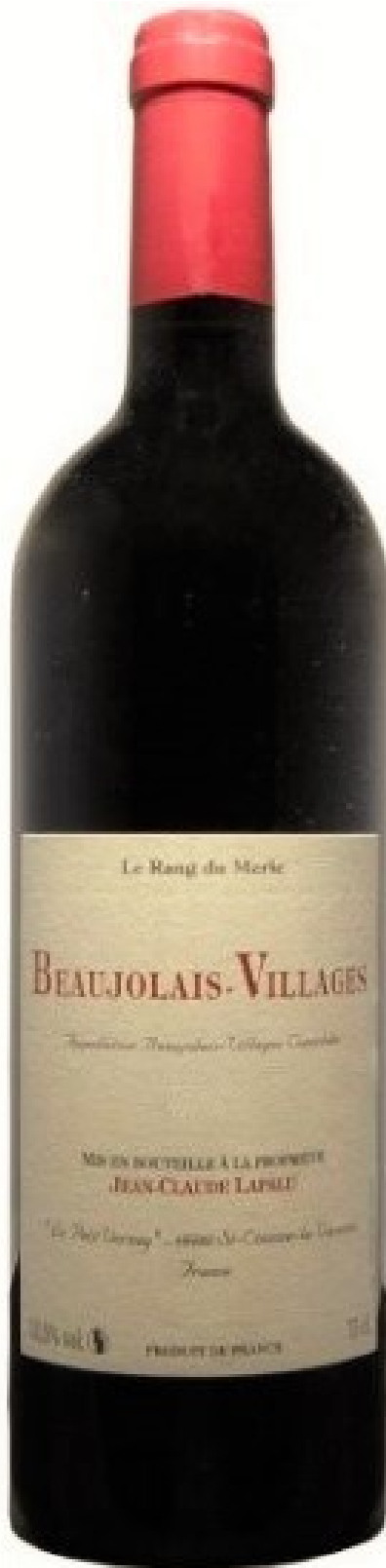


Domaine Lapalu Beaujolais Villages "Le Rang du Merle" rouge 2016



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2016

Appellation: Beaujolais Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

89/100 Martin/Parker. 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. Sans soufre.

Description du produit :

PRÉSENTATION DE JEAN-CLAUDE LAPALU + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Jean-Claude Lapalu Le Rang du Merle 2016

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 89/100. *The 2016 Beaujolais Villages Rang du Merle tends to be one of the last to be picked—often ten days later than other cuvées. It has a rich and expressive bouquet: redcurrant, cranberry, fig and marmalade, more confit-like than its peers. The palate is medium-bodied with supple tannin, expressive and generous with dates and fig on the mid-palate, segueing into a savory, almost meaty finish. I just find this utterly absorbing ! Drink 2018-2024.*

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.

Sur ce millésime, cette cuvée est vinifiée sans soufre (So2)

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