

# Domaine Jean-Claude Lapalu Beaujolais Villages "Vieilles Vignes" rouge 2016



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2016

Appellation: Beaujolais Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cuvée: Vieilles Vignes

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: gamay

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-CLAUDE LAPALU**

Commentaires sur ce

### **Jean-Claude Lapalu Beaujolais Villages Vieilles Vignes 2016**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Neil Martin, août 2017) : 90/100. *The 2016 Beaujolais Villages Cuvee Vieilles Vignes has a wonderful, detailed bouquet with dark cherries, raspberry and wild strawberry, richer than the Tentation and more sophisticated. The palate is medium-bodied with succulent red cherry fruit complemented by strawberry and a touch of soy. It tapers in a little toward the finish although I suspect this will flesh out once given 12-18 months in bottle. **Drink 2018-2025.***

**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 40 à 70 ans** [*les vignes jeunes sont réservées au traditionnel Beaujolais Nouveau exporté quasi exclusivement au Japon, ndr*].

Il résulte à 100% d'une **macération carbonique**, technique qui exacerbe le fruit du gamay . La cuvaison 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.

#### **Description brève du produit :**

**90/100 Martin/Parker.** Très loin devant la plupart des "Beaujolais Villages" qu'on déguste normalement, grâce à cette perfection de vinification signée Lapalu. Un fruité idéal issu de la macération carbonique, et une grande finesse due aux vieilles vignes. La classe.