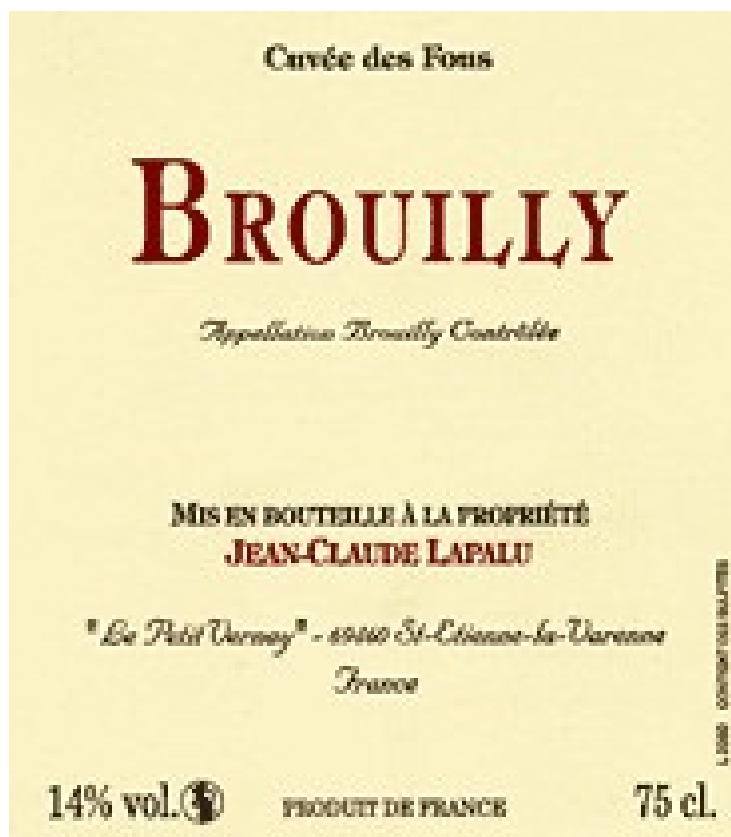


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Cuvée des Fous" rouge 2016



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2016

Appellation: Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

92/100 Martin/Parker (la **meilleure note** sur les 204 échantillons de Beaujolais 2016 dégustés !). Une des deux cuvées les plus réputées de Jean-Claude Lapalu. Un grand Beaujolais, dans un grand millésime.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE J.C. LAPALU
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Jean-Claude Lapalu Brouilly Cuvée des Fous 2016

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 92/100. *The 2016 Brouilly Cuvee des Fous*

has a complex bouquet with scents of raspberry coulis, wild strawberry, cold stone and undergrowth. This is very detailed, quite an intellectual bouquet for a Brouilly. The palate is very energetic. You can feel this ricocheting around the mouth with "zingy" dark berry fruit, mixed with cola and light orange peel notes. This is going to grow up to be a superb Brouilly, and as such, it comes highly recommended.
Drink 2019-2028.

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 carafer !