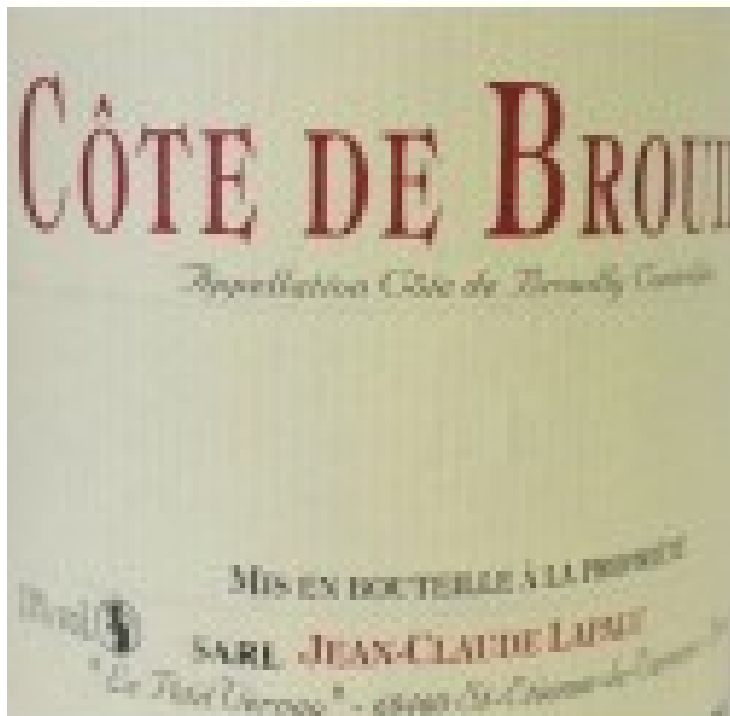


Domaine Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly rouge 2016



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2016

Appellation: Côte de Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

91/100 Martin/Parker. Un terroir bien spécifique, moins étendu que le Brouilly, qui révèle la diversité des grands Beaujolais. Une de nos cuves préférées dans toute la région.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly 2016

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 91/100. *The 2016 Cote de Brouilly has a more introverted bouquet compared to the three Brouilly 2016s, with notes of blackcurrant, briary, a hint of marmalade and fig emerging with time. The palate is well balanced with a gentle but insistent grip in the mouth and fine delineation with a soupçon of sour cherry enlivening the*

*finish. Excellent. **Drink 2019-2029.***

Fiche du vin rédigée par le domaine :

Le sol est constitué de roche d'origine volcanique : la pierre bleue de Brouilly, idéal pour l'épanouissement du gamay .

Exposition Nord-Nord Est, cueillette manuelle en cagettes.

Mise en cuve 80 % grappes entières, 20 % égrappées. 18 à 20 jours de macération, presse.

Fin de fermentation alcoolique en tonneaux, 9 à 10 mois d'élevage, puis mise en bouteille sans filtration.

Température idéale 17°C - ouvrir 2 h avant la dégustation.