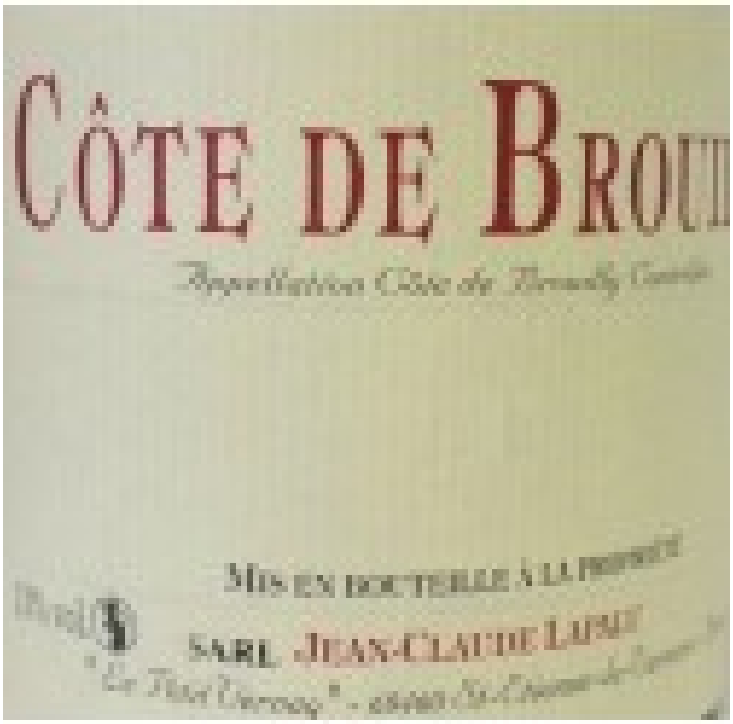
Domaine Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly rouge 2017



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU
Millésime: 2017
Appellation: Côte de Brouilly
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly 2017

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2018) : 93/100. *Bursting with aromas of cherries, plums, cassis and iron filings, the 2017 Côte de Brouilly is full-bodied, ample and velvety, with juicy acids, rich tannins and a long finish. This cuvée is the only red Lapalu produces from soils that aren't granitic, since his Côte de Brouilly vines grow in the blue stone and clay amalgam that typifies this appellation.* Drink 2018-2025.

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.

Sulfites : 10 ml ajoutés uniquement au moment de la mise en bouteille (quantité normale 80 ml).

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

Description brève du produit :

93/100 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, dans un super millésime.