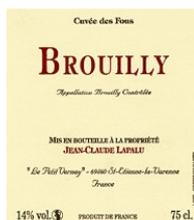


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Cuvée des Fous" rouge 2008 (75 cl)

Prix du produit :

144,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU
Millésime: 2008
Appellation: Brouilly
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Cuvée: Cuvée des Fous
Wine Advocate (Parker): 88/100

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Jean-Claude Lapalu** en général.

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 carafier !

Description brève du produit :

Une des deux cuvées les plus réputées de Jean-Claude Lapalu, avec la Croix des Rameaux. Un grand Beaujolais.