

Domaine Lapalu Beaujolais Villages "Le Rang du Merle" rouge 2019



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2019

Appellation: Beaujolais Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Rang du Merle

Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Une cuvée initialement "exploratoire" devenue un **must have** chez tous les passionnés de grands gamays. Quelques rares bouteilles issues d'une parcelle de **très vieilles vignes** aux rendements microscopiques **vendangées très tard** et vinifiées dans le plus pur respect du fruit. Vin "nature" : Sans soufre. SANS SULFITES = A CONSERVER IMPERATIVEMENT A 14°C OU EN-DESSOUS. Le vigneron avoue qu'il préfère les déguster dans leur jeunesse...

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE JEAN-CLAUDE LAPALU
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Jean-Claude Lapalu Le Rang du Merle 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Respectueux de l'environnement et soucieux de la qualité de nos vins, nous n'utilisons ni engrais chimiques, ni désherbants, mais préférons labourer nos vignes afin de garder des sols vivants, de même pour la protection du vignoble nous préférons utiliser des traitements biologiques, afin de préserver les levures indigènes vivant sur la grappe.

Ce Beaujolais Villages est issu d'une maturation poussée à l'extrême, les raisins sont cueillis 3 à 5 semaines après la date logique des vendanges, de très vieilles vignes de 70 à 90 ans, les grappes sont ramassées et triées à la main.

Sur ce millésime, cette cuvée est vinifiée sans soufre (So₂). La couleur est légère grâce à la faible extraction due aux macérations carboniques à froid destinées à mettre en valeur le fruit, mais le potentiel de garde est conséquent (comme en Bourgogne !)

Vinification : la vinification ne souffre d'aucun ajout de levure, de chaptalisation. Une macération semi-carbonique à froid de 3 semaines en grappes entières suit la cueillette à basse température pour garder intacts les arômes naturels de ces raisins confits. Après le pressurage, les jus sont mis en tonneaux

Mise en bouteille : la mise en bouteille est faite 9 mois après. Issu de tout petits rendements, ce vin est vin atypique et rare. Conçu au départ par esprit de curiosité, il se révèle plein de fruit et d'une très longue persistance en bouche, servez-le carafé.

Température : température idéale 17 ° - ouvrir 2 heures avant.

CERTIFICATION BIO