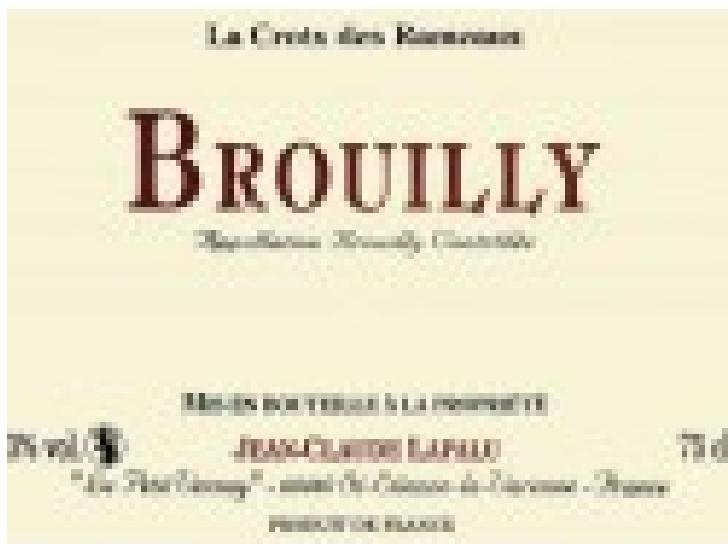


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "La Croix des Rameaux" rouge 2020



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU
Millésime: 2020
Appellation: Brouilly
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: La Croix des Rameaux
Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Une des cuvées les plus réputées de Jean-Claude Lapalu. Un grand Beaujolais, présent à la carte de nombreux restaurants étoilés (Septime, Tête-à-Tête, Mère Brazier, Auberge de l'Île Barbe...)

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Jean-Claude Lapalu Brouilly La Croix des Rameaux 2020

Fiche du vin rédigée par le domaine :

Récolte manuelle et respect de la grappe sont les maîtres mots au moment de vendanges.

Toutes les vignes de l'exploitation sont en exposition Sud Est sauf La Croix des Rameaux (**âge moyen: 70 ans**) en exposition Sud-Ouest toujours sur des sables granitiques. Une très forte pente caractérise cette parcelle.

Récoltés en toute fin de vendanges, les raisins sont triés et mis en cuve après égrappage. La macération dure entre 20 et 25 jours. Après le pressurage, les jus de tire et de presse sont assemblés pour la fin de fermentation alcoolique et ensuite mis en **barriques** de 10 ans pendant 9 à 10 mois.

La mise en bouteille est réalisée juste avant les vendanges de l'année suivante, juste après l'assemblage. C'est une cuvée de matière avec une intensité colorante importante mais avec des tanins fins permettant une **garde assez longue, + ou - 10 ans**

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

Température idéale de service: 17°C - à carafer !