Domaine Lapalu VdF "Alma Mater" rouge 2019

Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU
Millésime: 2019
Appellation: Vin de France (Beaujolais)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Alma Mater
Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Alma Mater (*Mère Nourricière*) est une cuvée 100% gamay issue de la parcelle La Croix des Rameaux et vinifiée dans des jarres en terre cuite. Résultat : un jus naturel très minéral, d'une grande finesse. Le vigneron avoue qu'il préfère les déguster dans leur jeunesse...

Description du produit :

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

Domaine Lapalu VdF "Alma Mater" rouge 2019

Fiche du vin rédigée par le domaine :

Alma mater est la traduction latine de "*Mère Nourricière*".

Cépage : Gamay

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.

Vinification : 100% égrappé. Macération de 2 mois dans ds jarres en terre cuite de 400l.

Elevage : Entre 7 et 10 mois en cuve

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