

Domaine Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly rouge 2013



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2013

Appellation: Côte de Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-CLAUDE LAPALU

Fiche du vin rédigée par le domaine:

Terroir : Le sol est constitué de roche d'origine volcanique : la pierre bleue de Brouilly, idéale pour l'épanouissement du gamay. Exposition Nord ? Nord Est.

Vendanges : cueillette manuelle en cagettes.

Vinification : Mise en cuve 80 % grappes entières, 20 % égrappées. 18 à 20 jours de macération , presse.

Eleavage : Fin de fermentation alcoolique en tonneaux, 9 à 10 mois d'élevage, puis mise en bouteille sans filtration.

Dégustation : Très sombre et opaque, le 2013 est déjà très fruits noirs (mûre, cassis). Il présentera des notes épicées avec l'âge... Très bon équilibre.

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

Description brève du produit :

Un terroir bien spécifique, moins étendu que le Brouilly, qui révèle la diversité des grands Beaujolais.