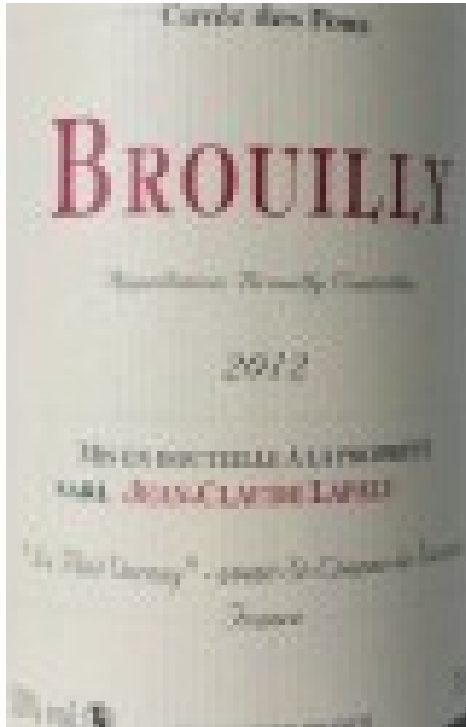


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Cuvée des Fous" rouge 2013



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2013

Appellation: Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Cuvée des Fous

Description brève du produit :

Vin "nature", sans soufre. Une des cuvées les plus réputées de Jean-Claude Lapalu. Un grand Beaujolais.

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Jean-Claude Lapalu** en général.*

Fiche technique 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.

Dégustation : 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 de service : Température idéale 17°C - ouvrir 2 h avant et carafier !

Important: vin sans soufre, à conserver sous les 14°C.