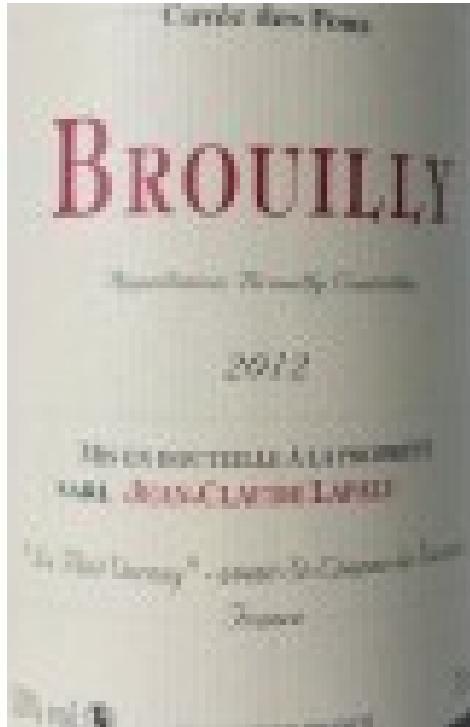


# Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Cuvée des Fous" rouge 2013



**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 carafer !

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