

Domaine Jean-Claude Lapalu VdT "Tentation" rouge 2021



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2021

Appellation: Vin de France (Beaujolais)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Tentation

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

A millésime exceptionnel, assemblage exceptionnel : syrah + gamay !!! La cuvée emblématique de la gamme "sans sulfites" de Jean-Claude Lapalu, l'exemple du bon "vin de soif" par excellence. Micro-oxygéné en fûts d'occasion pendant 7 mois. SANS SULFITES = A CONSERVER IMPERATIVEMENT A 14°C OU EN-DESSOUS. 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**

Commentaires sur ce

Jean-Claude Lapalu "Tentation" 2021

SANS SULFITES = A CONSERVER IMPERATIVEMENT A 14°C OU EN-DESSOUS

En 2021, millésime à la production trop rare où beaucoup de vignes ont gelé, quelques raisins "amis" sont venus renforcer le gamay noir à jus blanc lapalusien pour permettre de sortir cette cuvée emblématique du domaine et ne pas décevoir les habitués. Une expérimentation qui sera peut-être réitérée dans les années "normales" car le résultat est parfait !

Fiche technique du vin rédigée par le domaine :

Du raisin, encore du raisin, toujours du raisin. Aucun ajout (levure, chaptalisation, soufre) du début des macérations à la mise en bouteille. Vinification carbonique, grappes entières pour conserver le fruit.

Macération de 10 à 12 jours. Issu de vignes de 15 à 35 ans sélectionnées sur Violla, le porte greffe originel du Beaujolais. Cette cuvée, compliquée à élaborer, se veut un vin facile, un vin de soif.