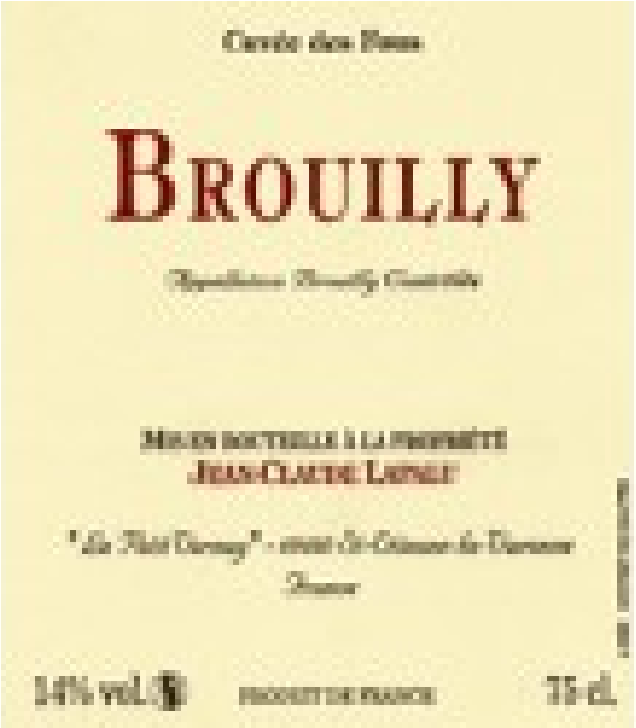
Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Cuvée des Fous" rouge 2021



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU
Millésime: 2021
Appellation: Brouilly
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Cuvée des Fous
Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Un cru majeur du Beaujolais, tout simplement, qu'on peut garder quelques années, mais comme tous les grands vins, il est déjà bon dans sa jeunesse. Vin "nature" : sans soufre ni autre intrant. 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 Brouilly Cuvée des Fous 20201

Fiche du vin 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.

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 idéale 17°C - ouvrir 2 h avant et carafer !