# Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Vieilles Vignes" rouge 2022

**Prix du produit :**

120,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU
Millésime: 2022
Appellation: Brouilly
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Vieilles Vignes
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

Les Vieilles Vignes de Brouilly que possède Jean-Claude Lapalu sont parmi les plus anciennes du cru, les mieux exposées aussi. Une cuvée qui est systématiquement parmi les plus réussies du vigneron à chaque nouveau millésime. 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

**Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly Vieilles Vignes 2022**

**Fiche du vin rédigée par le domaine :**

**Récolte manuelle** et respect de la grappe sont les maîtres mots au moment des vendanges. Du granite et du gamay, mariage heureux pour ce vin de fruit issu de **vignes de 50 à 70 ans**. Il provient de deux cuvées en **macération carbonique**, technique qui exacerbe le fruit du gamay. La cuvaison dure 10 à 20 jours suivant le millésime. L'assemblage intervient après la fermentation malo-lactique, ce vin se stabilise en passant l'hiver au froid en cuve. La mise en bouteille intervient en fin d'hiver avant le réchauffement des températures pour garder le **maximum d'arômes**.

Cette cuvée exprime le fruit et la complexité du petit coin de cette terre sur lequel elle a poussé.

A boire dans les 5 ans  à 15°C avec des fromages, de la charcuterie ou des viandes blanches.