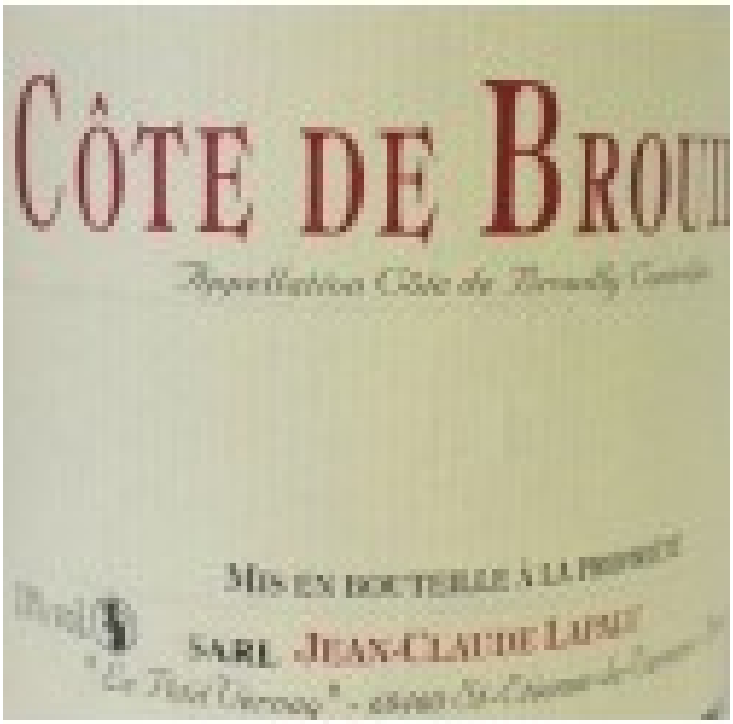
Domaine Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly rouge 2021 (3 bouteilles)



Prix du produit :

70,50 €

caractéristiques du produit :

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

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE J.C. LAPALU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly 2021

Fiche du vin rédigée par le domaine :

Le sol est constitué de roche d'origine volcanique : la pierre bleue de Brouilly, idéal pour l'épanouissement du gamay .

Exposition : Nord-Nord Est, cueillette manuelle en cagettes.

Mise en cuve 80 % grappes entières, 20 % égrappées. 18 à 20 jours de macération, presse.

Fin de fermentation alcoolique en tonneaux, 9 à 10 mois d'élevage, puis mise en bouteille sans filtration.

Sulfites : 10 ml ajoutés uniquement au moment de la mise en bouteille (quantité normale 80 ml).

Température idéale 17°C - ouvrir 2 h avant la dégustation.

Description brève du produit :

Un terroir bien spécifique, moins étendu que le Brouilly, qui révèle la diversité des grands Beaujolais. Une de nos cuves préférées dans toute la région. Le vigneron avoue qu'il préfère les déguster dans leur jeunesse...