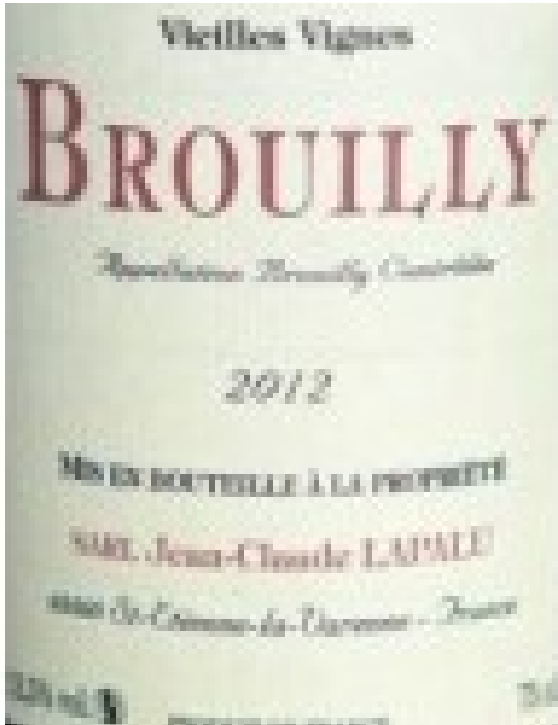


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Vieilles Vignes" rouge 2014



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2014

Appellation: Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Vieilles Vignes

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description brève du produit :

92/100 Parker. Un cran au dessus de "Tentation", les Vieilles Vignes permettent de deviner ce que seront les plus grandes cuvées...

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-CLAUDE LAPALU

Commentaire sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, juin 2015): The 2014 Brouilly Cuvee Vieilles Vignes, which undergoes exactly the same vinification as the Beaujolais Villages, has a wonderful nose of blackberry, briary wild hedgerow and hints of dried violet petals. The palate is medium-bodied with sappy red fruit mixed with licorice on the entry. There are fine tannins underpinning this Brouilly, and though it feels a little clammed up on the finish so close to bottling, it is very elegant and composed. **92/100. Drink 2015-2025.**

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 cuvaïson 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.