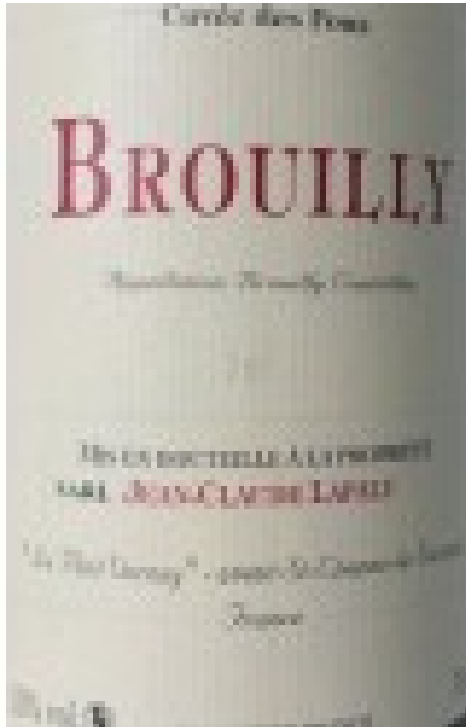


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Cuvée des Fous" rouge 2014 (75 cl)



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2014

Appellation: Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Cuvée des Fous

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Description brève du produit :

92-94/100 Parker. Une des deux cuvées les plus réputées de Jean-Claude Lapalu, avec la Croix des Rameaux. Un grand Beaujolais, sans soufre. Vin "nature".

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine Jean-Claude Lapalu** en général.

Commentaires sur ce **Brouilly "Cuvée des Fous" 2014** :

Attention à conserver en dessous de 14°C (vin sans soufre).

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, juin 2015): *The 2014 Brouilly Cuvée des Fous is made from 100% de-stemmed grapes from the oldest vines the domaine planted in 1900. It has a*

*more introspective bouquet compared to the Côte de Brouilly, with blackberry and briary fruit, limestone and even flinty notes ? a compelling set of aromatics. The palate is medium-bodied with filigree tannin surrounded by a core of very pure dark berry fruit. The symmetry here is compelling, and its superb length feels both harmonious and full of tension. This is just a **fabulous Brouilly** from Jean-Claude. **92-94/100**. Drink 2017-2030.*

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 !