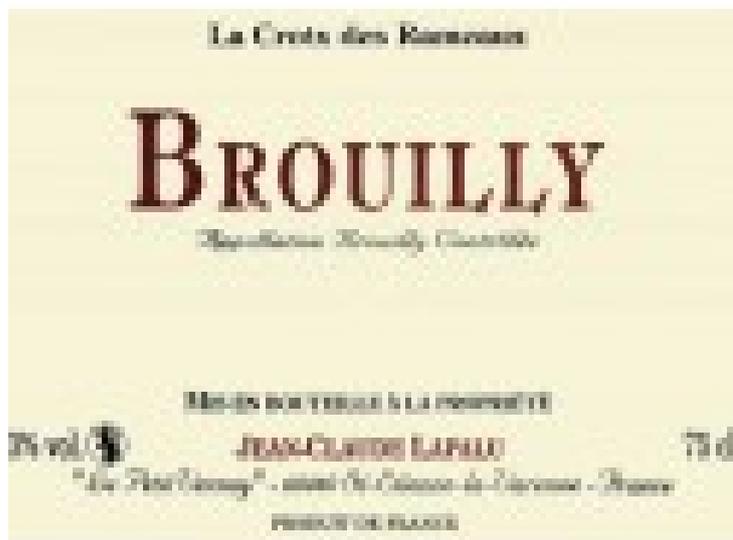


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "La Croix des Rameaux" rouge 2014 (75 cl)



Prix du produit :

138,00 €

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: La Croix des Rameaux

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-CLAUDE LAPALU

Sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, juin 2015): *The 2014 Brouilly la Croix des Rameaux, which Jean-Claude took directly from barrel, is 20% de-stemmed and underwent less pigeage compared to other vintages. It has a complex bouquet of blackberry and mulberry scents, a puff of chalk dust surfacing with time. The palate is medium-bodied with fine, supple tannin and very fine acidity. There is good density here, but it is not overpowering, very focused and precise on the long pixelated finish. Excellent. 90-92/100. Drink 2018-2028.*

Fiche du vin rédigée par le domaine:

Récolte manuelle et respect de la grappe sont les maîtres mots au moment de vendanges. Toutes les vignes de l'exploitation sont en exposition Sud Est sauf La Croix des Rameaux (**âge moyen: 70 ans**) en exposition Sud-Ouest toujours sur des sables granitiques. Une très forte pente caractérise cette parcelle. Récoltés en toute fin de vendanges, les raisins sont triés et mis en cuve après égrappage. La macération dure entre 20 et 25 jours. Après le pressurage le jus de tir et de presse sont assemblés pour la fin de fermentation alcoolique et ensuite mis en **barriques**

de 10 ans pendant 9 à 10 mois. La mise en bouteille est réalisée juste avant les vendanges de l'année suivante, juste après l'assemblage. C'est une cuvée de matière avec une intensité colorante importante mais avec des tanins fins permettant une **garde assez longue + ou - 10 ans**

Température idéale de service: 17°C - à carafes !

Description brève du produit :

90-92/100 Parker. Une des deux cuvées les plus réputées de Jean-Claude Lapalu, avec la Cuvée des Fous. Un grand Beaujolais, présent à la carte de nombreux restaurants étoilés (Septime, Têtedoie, Mère Brasier, Auberge de l'île...)