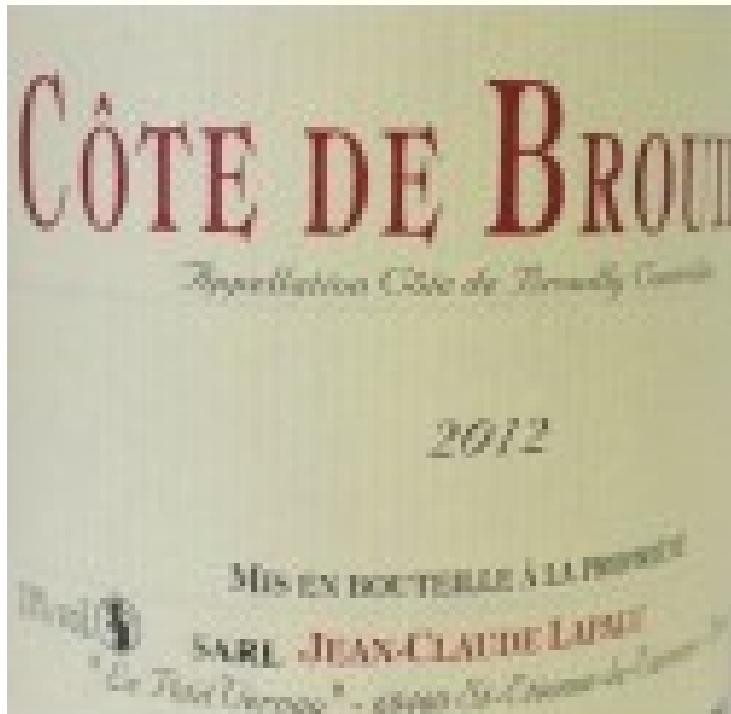


Domaine Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly rouge 2014



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2014

Appellation: Côte de Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Description brève du produit :

92-94/100 Parker. Un terroir bien spécifique, moins étendu que le Brouilly, qui révèle la diversité des grands Beaujolais. Un des crus les plus réussis de la région en 2014. Encore un peu jeune en 2015.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine Jean-Claude Lapalu** en général.

Sur ce vin en particulier:

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, juin 2015): *The 2014 Côte de Brouilly undergoes exactly the same vinification as the la Croix des Rameaux, but it comes from vines planted in limestone and clay soils. It has a very intense, very delineated bouquet with pure black cherries mixed with blueberry and cold stone scents. The palate is medium-bodied with great tension. The acidity is very well-judged as it dovetails into a precise, refined finish. If you seek a nervous Côte*

*de Brouilly, nobody really does it better than this. **Excellent. 92-94/100.** Drink 2017-2030.*

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.

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