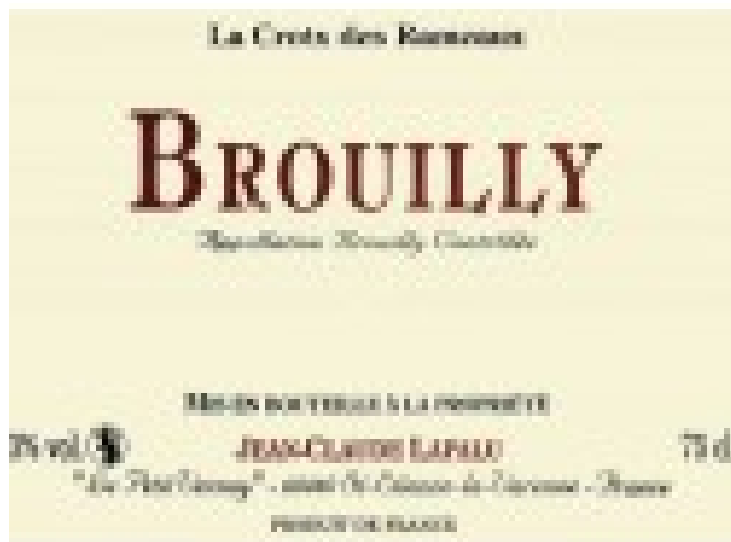


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "La Croix des Rameaux" rouge 2016



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2016

Appellation: Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Croix des Rameaux

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN-CLAUDE LAPALU

Commentaires sur ce

Jean-Claude Lapalu Brouilly La Croix des Rameaux 2016 :

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : *The 2016 Brouilly la Croix des Rameaux offers a mixture of red and black fruit, more pastille-like than the Vieilles Vignes, an attractive Earl Grey and ash-like scent emerging with time. The palate is well balanced with sappy red fruit. It is more backward than the Vieilles Vignes, yet it shows good depth toward the finish that is nicely detailed, delivering a light oyster shell, almost citric note on the aftertaste. Drink 2019-2027.*

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 :

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