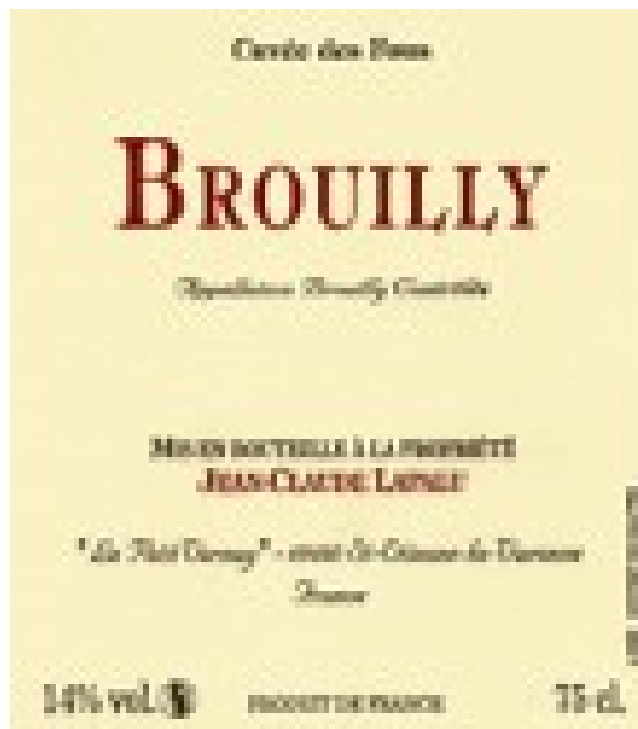


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Cuvée des Fous" rouge 2018



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2018

Appellation: Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Cuvée des Fous

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE J.C. LAPALU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Jean-Claude Lapalu Brouilly Cuvée des Fous 2018

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 91/100. *The 2018 Brouilly Cuvée des Fous reveals a high-toned bouquet of licorice, blackberries and spices that displays a touch of volatility this year, though I suspect it will integrate after a few more months in bottle. On the palate, the wine is full-bodied, ample and powerful, with broad shoulders and a ripe, muscular profile. Drink 2019-2024.*

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 **barrisques** 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 !

Description brève du produit :

Un grand Beaujolais, dans un grand millésime. Vin "nature" : Sans soufre.