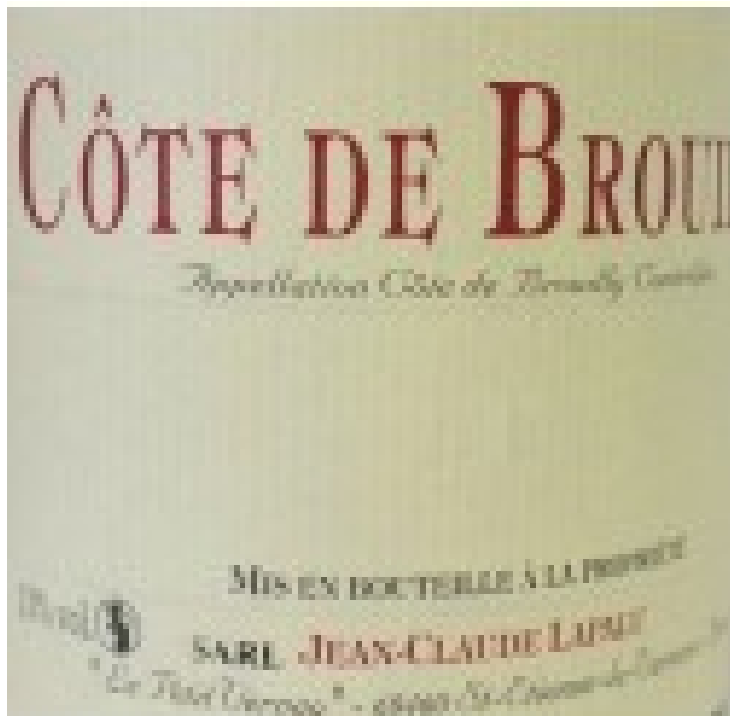


Domaine Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly rouge 2019



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2019

Appellation: Côte de Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Jean-Claude Lapalu Côte de Brouilly 2019

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.

Sulfites : 10 ml ajoutés uniquement au moment de la mise en bouteille (quantité normale 80 ml).

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

Description brève du produit :

Un terroir bien spécifique, moins étendu que le Brouilly, qui révèle la diversité des grands Beaujolais. Une de nos cuves préférées dans toute la région.