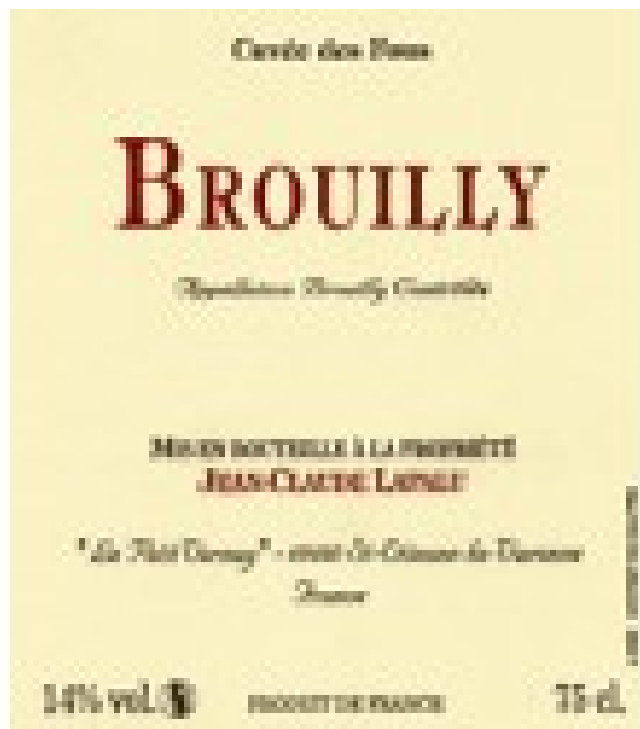


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Cuvée des Fous" rouge 2020



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2020

Appellation: Brouilly

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Cuvée des Fous

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 2020

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 **barriques** 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 carafier !

Description brève du produit :

Un cru majeur du Beaujolais, tout simplement, qu'on peut garder quelques années, mais comme tous les grands vins, il est déjà bon dans sa jeunesse. Vin "nature" : sans soufre ni autre intrant. SANS SULFITES = A CONSERVER IMPERATIVEMENT A 14°C OU EN-DESSOUS. Le vigneron avoue qu'il préfère les déguster dans leur jeunesse...