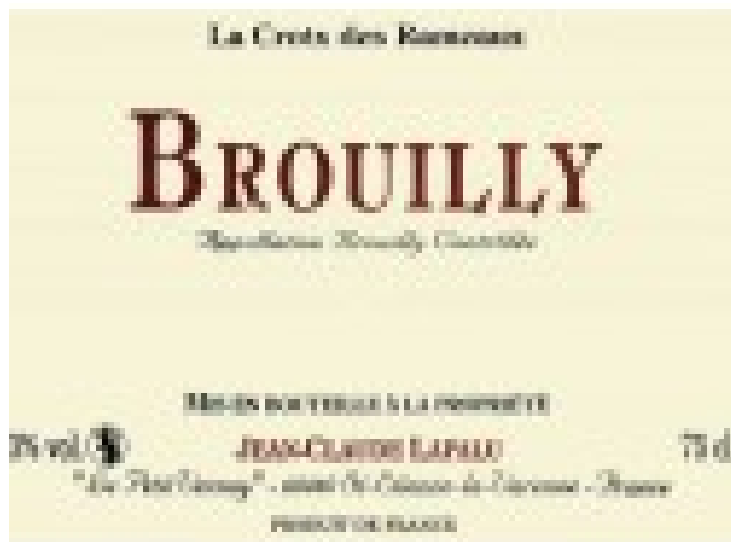


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "La Croix des Rameaux" rouge 2017



Prix du produit :

22,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2017

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): 92/100

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 La Croix des Rameaux 2017

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2018) : 92/100. *The 2017 Brouilly La Croix des Rameaux ripens slowly in the evening sun, and it's one of Lapalu's most lavish, sun-kissed wines, wafting from the glass with aromas of cassis, ripe cherries, mulberries, licorice and flowers. On the palate, it's full-bodied, rounded and ample, with a warm, gourmand profile. Blind, this is one 2017 that could pass for a 2015. Drink 2018-2023.*

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**

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

Température idéale de service: 17°C - à carafes !

Description brève du produit :

92/100 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 Barbe...)