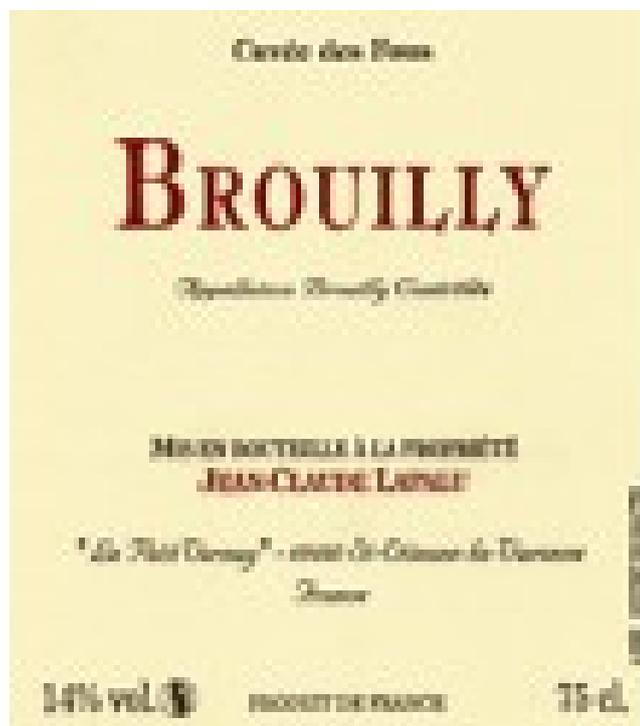


Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "Cuvée des Fous" rouge 2017



Prix du produit :

29,00 €

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: Cuvée des Fous

Wine Advocate (Parker): 94+/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 2017

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2018) : 94+/100. *Produced from very old vines, the 2017 Brouilly Cuvée des Fous is wonderful, unfurling in the glass with notes of ripe cherries, candied peel, blood orange and raspberries. On the palate, it's full-bodied, richly tannic and pure, with considerable concentration, depth and dimension, concluding with a long, youthfully chewy finish. This is the most multifaceted and incipiently complex of Lapalu's wines. Drink 2018-2028.*

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 :

La cuvée issue de vignes centenaires. **94+/100** Martin/Parker. La meilleure note jamais obtenue par le vigneron dans la revue de Robert Parker, dépassant même le fameux (et inégalé jusqu'à aujourd'hui) 94 du millésime 2003 qui avait fait découvrir Jean-Claude Lapalu au monde entier ! Un grand Beaujolais, dans un grand millésime. Vin "nature" : Sans soufre.