

Domaine Lapalu Beaujolais Villages "Le Rang du Merle" rouge 2017



Prix du produit :

30,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2017

Appellation: Beaujolais Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Rang du Merle

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DE JEAN-CLAUDE LAPALU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Jean-Claude Lapalu Le Rang du Merle 2017

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2018) : 91/100. *The 2017 Beaujolais-Villages Le Rang du Merle is produced from rows of vines that are preyed upon by birds, leaving very few grapes, which ripen rapidly. The resulting wine offers up aromas of overripe dark fruit, plum compote and Asian spices. On the palate, it's full-bodied, rich and layered, with lots of fine tannin and sweet, heady fruit. Impressively, it displays no discernible pruney or oxidative qualities. It's a decidedly atypical wine that would likely be at its best consumed as an after dinner digestif. Drink 2018-2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Respectueux de l'environnement et soucieux de la qualité de nos vins, nous n'utilisons ni engrais chimiques, ni désherbants, mais préférons labourer nos vignes afin de garder des sols vivants, de même pour la protection du vignoble nous préférons utiliser des traitements biologiques, afin de préserver les levures indigènes vivant sur la grappe.

Ce Beaujolais Villages est issu d'une maturation poussée à l'extrême, les raisins sont cueillis 3 à 5 semaines après la date logique des vendanges, de très vieilles vignes de 70 à 90 ans, les grappes sont ramassées et triées à la main.

Sur ce millésime, cette cuvée est vinifiée sans soufre (So₂). La couleur est légère grâce à la faible extraction due aux macérations carboniques à froid destinées à mettre en valeur le fruit, mais le potentiel de garde très conséquent (comme en Bourgogne !)

Vinification : la vinification ne souffre d'aucun ajout de levure, de chaptalisation. Une macération semi-carbonique à froid de 3 semaines en grappe entières suit la cueillette à basse température pour garder intacts les arômes naturels de ces raisins confits. Après le pressurage, les jus sont mis en tonneaux

Mise en bouteille : la mise en bouteille est faite 9 mois après. Issu de tout petit rendement, ce vin est vin atypique et rare conçu au départ par esprit de curiosité, il se révèle plein de fruit et d'une très longue persistance en bouche, servez-le carafé.

Température : température idéale 17 ° - ouvrir 2 heures avant.

CERTIFICATION BIO

Description brève du produit :

91/100 Martin/Parker. Une cuvée initialement "exploratoire" devenue un **must have** chez tous les passionnés de grands gamays. Quelques rares bouteilles issues d'une parcelle de **très vieilles vignes** aux rendements microscopiques vendangées très tard et vinifiées dans le plus pur respect du fruit. Vin "nature" : Sans soufre.