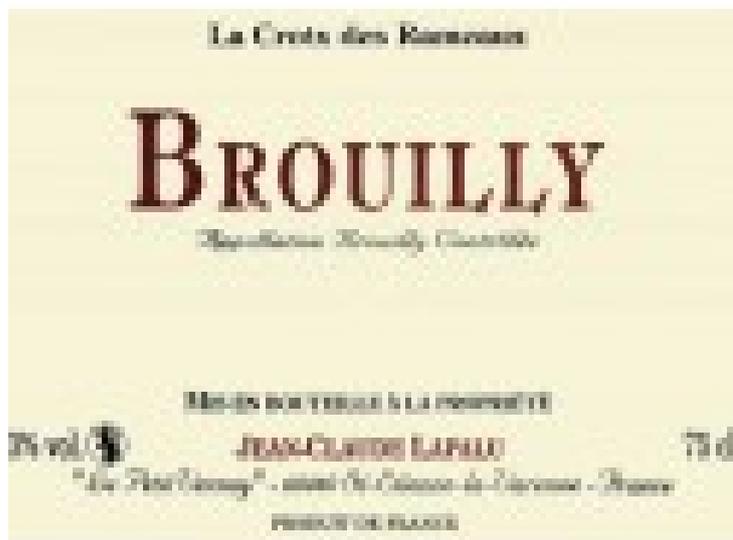


# Domaine Jean-Claude Lapalu Brouilly "La Croix des Rameaux" rouge 2018



Prix du produit :

**24,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean-Claude LAPALU

Millésime: 2018

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): 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 La Croix des Rameaux 2018**

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août 2019) : 94/100. *The 2018 Brouilly La Croix des Rameaux has turned out especially well this year, unfurling in the glass with notes of violets, plums, wild berries and smoked meats. On the palate, the wine is medium to full-bodied, ample and layered, with a richly fleshy but fresh core of fruit that entirely conceals its fine structuring tannins, concluding with a long and complex finish. Drink 2019-2029.*

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 :**

**94/100** 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...)