FLAATEN

ETABL.1893

# Lapalu Brouilly V.V

Rødvin / Frankrike / Burgund




**Produsent:** Jean Claude Lapalu
**Årgang:** 2022
**Land:** Frankrike
**Distrikt:** Burgund
**Område:** Brouilly
**Drue:** 100% gamay

**Veil. pris horeca:** 239.95 eks. mva.
**Pris Vinmonopolet:** 329.9,-
**EDP nr. :** 5469838
**SAP nr. :** 9063832
**Vinmonopol nr. :** 14357101

**Innhold:**
Syre:3.5
Sukker:< 3
Alkohol:13 %

### Om produsenten

Jean-Claude Lapalu er tredjegenerasjons vinmaker. De første årene etter at han overtok i 1996 solgte han i hovedsak druene til lokale kooperativer. Driften var fra starten av konvensjonell både i vinmark og vinkjeller, men dette har gradvis endret seg. Det som gjelder i dag er økologisk/biodynamisk dyrking og lite intervensjon i kjelleren, hvor det eneste han eventuelt tilsetter er en lav svoveldose ved flasketapping.
Domainet ligger i den sydlige delen av Beaujolais Cru-området, nærmere bestemt i landsbyen Saint-Etienne-la-Varenne. Granitt er hovedkomponenten i jordsmonnet. Lapalus tolv hektar med vinmark fordeler seg på syv hektar med Beaujolais, fire hektar i Brouilly og ett hektar i Côte de Brouilly.
Det aller meste er gamle vinstokker, fra 45 til 80 år, og i hovedsak med sydlig og sydøstlig eksponering. Avkastningen er lav og innhøsting gjøres for hånd. I kjelleren er hele klaser utgangspunktet, og de fleste vinene gjennomgår helt eller delvis karbonisk maserasjon. Vinene spontanfermenteres på ståltank før druemosten overføres til sement for videre modning. Noen av vinene modnes så i noen måneder på brukte eikefat.

### Vinifikasjon

Jean-Claude Lapalu Brouilly Vieilles Vignes kommer fra 50 - 70 år gamle vinstokker, hovedsakelig granitt jordsmonn.  Lapalu driver vinmarkene etter strenge biodynamiske prinsipper. Uten bruk av ugressmidler, kunstgjødsel eller syntetiske produkter. Lav avkastning, normalt 35-40 hl/ha. Når druene har oppnådd optimal modenhet, høstes de alltid manuelt i hele klaser, for å sikre at druene når kjelleren i best mulig stand. De griper inn så lite som mulig i prosessen, og ingen sulfitter og kun naturlig gjær tilsettes. Karbonisk maserasjon i ståltanker, slik at gjæringen starter inni druene, men fortsetter etter at druene presses. Totalt drøyt 10 dagers maserasjon. Etter vinifikasjon/maserasjon lagres deretter vinen på brukte eikefat. Vinen tappes når det er fullmåne, uten filtrering eller klarering.

### Smaksbeskrivelse

Duft av kirsebær, bringebær og modne plommer. Fast, saftig og god konsentrasjon.

### Passer til

Kalv, Småvilt og fugl, Ost, Grønnsaker, Svinekjøtt, Lyst kjøtt

Hegdehaugsveien 31 N-0352
Oslo, Norway
0563
Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no