

Brouilly La Croix des Rameaux

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Jean Claude Lapalu

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Brouilly

Drue: 100% gamay

Veil. pris horeca: 331.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 425.0,-

EDP nr. : 4546610

SAP nr. : 9061832

Vinmonopol nr. : 3916901

Innhold:

Syre: 5.3

Sukker: < 3

Alkohol: 13 %



ØKOLOGISK

Om produsenten

Jean-Claude Lapalu er tredjegenasjons 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

100 % Gamay. En liten (1 ha) sørvestvendt og svært bratt parsell med 70 år gamle vinstokker. Jordsmonnet består av et tynt lag med granittholdig sand over et fundament av granitt og skifer. Arbeidet i vinmarken er økologisk og biodynamisk; uten bruk av ugressmidler, kunstgjødsel eller syntetiske produkter. Lav avkastning, normalt 35-40 hl/ha. Manuell innhøsting av druene, avstilkning før vinifikasjonen starter. Kun naturlig gjær, 20-25 dagers maserasjon i ståltanker. Etter pressing blandes pressvinen og den frittflytende vinen fra maserasjonen, deretter får den 9 måneders lagring i godt brukte små eikefat. Ingen klaring eller filtrering.

Smaksbeskrivelse

Intens og kompleks duft av kirsebær, markjordbær med innslag av krydder, sopp og mineraler. Elegant og samtidig med god substans i munnen, godt strukturert med modne tanniner og raffinert syre. Konsentrert og dyp smak av kirsebær og mineraler.

Passer til

Lam og sau, Småvilt og fugl, Kjøtt, Fisk, Lyst kjøtt