

FLAATEN

ETABL. 1893

Lapalu Alma Mater

Rødvin / Frankrike / Beaujolais

Produsent: Jean-Claude Lapalu, Domaine

Årgang: 2019

Land: Frankrike

Distrikt: Beaujolais

Område: Beaujolais

Drue: 100% gamay

Veil. pris horeca: 345 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 423.34,-

EDP nr. : 5154836

SAP nr. : 9061836

Vinmonopol nr. : 10412401

Innhold:

Alkohol:13,5%



BIO

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.

Mer om vinen

Alma Mater er en av toppvinene til Jean Claude Lapalu, en fruktig, elegant og konsentrert rødvin med nydelig mineralitet i avslutningen.

Vinifikasjon

Alma Mater er laget av 100% Gamay druer, fra 60 år gamle vinstokker som står plantet i Beaujolais-Villages og Brouilly. Granitt og sandholdig jordsmonn.

Karbonisk masserasjon i 2 måneder i betong, hele drueklaser, deretter lagring på amfora i 10 måneder før flasking. Denne vinen kan gjerne lagres i opptil 10 år.

Smaksbeskrivelse

Nydelig duft av mørke bær og sorte modne kirsebær, fyldig konsentrasjon, balansert syre og delikate tanniner. Dette er virkelig en nydelig vin.

Passer til

Kalv, Lyst kjøtt, Ost, Svin