

Lapalu Côte de Brouilly

Rødvin / Frankrike / Burgund

Produsent: Jean Claude Lapalu

Årgang: 2020

Land: Frankrike

Distrikt: Burgund

Område: Côte de Brouilly

Drue: 100% gamay

Veil. pris horeca: 287.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 374.9,-

EDP nr. : 9066683

SAP nr. : 9066683

Vinmonopol nr. : 12336901

Innhold:

Syre: 5.3

Sukker: < 3

Alkohol: 14 %



Om produsenten

Jean-Claude Lapalu er tredjegerasjons 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

Nord-øst eksponerte vinmarker, jordsmonn primært av vulkanske steiner som blir kalt "Brouilly Blue stone" som er ideelle til dyrking av gamay. 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 Burgund eikefat i ca 10 måneder. Vinen tappes når det er fullmåne, uten filtrering eller klarering.

Smaksbeskrivelse

Krydret, jordlig og fruktig duft, mørke kirsebær, blomster, krydder og balsamiske toner på smak. Saftig, fast og lang - nydelig konsentrasjon

Passer til

Lam og sau, Småvilt og fugl, Ost, Grønnsaker, Svinekjøtt, Lyst kjøtt