

Domaine Louis-Claude Desvignes Côte du Py 2014

Prix du produit :

51,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2014

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Côte du Py

Bettane + Desseauve: 16/20

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine Louis-Claude Desvignes en général.

Commentaires sur ce **Domaine Louis-Claude Desvignes Côte du Py 2014** :

La Revue du Vin de France (juillet 2016) : 17,5/20, n°2 ex aequo (après le n°1, la cuvée Impénitents du même domaine!) des "94 superbes Beaujolais à découvrir en priorité" : *Cette cuvée révèle à merveille l'expression du sol de pierres bleues de la Côte du Py. Plein, droit, épuré de tout artifice, ce Morgon se révélera à merveille avec les années. Un vin sublime.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Bouquet très délicat, floral, violette. En bouche, pulpeux, tannins souples, notes de menthe poivrée. Longue finale, légère amertume en arrière-goût. 16/20*
Fourchette de dégustation : 2016 - 2023

Commentaire du domaine : *"Issue de la partie Nord Est de la colline du Py, qui domine toute l'appellation, cette belle cuvée évoque sans détour de savoureuses notes de réglisse au nez, propose un toucher de bouche assez dense, et possède un joli fruit, avec de beaux tanins qui donnent une impression de gourmandise. Un joli potentiel de garde en prime !"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 2.20 Ha

Age des Vignes : 70 ans

Nature des Sols : sols de schiste et de roches éruptives désagrégées.

Exposition : Coteaux ? Est

Culture de la vigne : Les sols sont labourés - aucun herbicides employé ? utilisation de produits agréés en Agriculture biologique depuis 2005.

Afin de ne jamais tasser nos sols labourés et de respecter la vie microbienne, tous les travaux de la vigne sont réalisés à la main (sauf les labourages et les traitements)

Vendange : manuelle

Date de ramassage : les 18 et 19 Septembre 2014

Vinification : Traditionnelle- en grappes entières

Temps de cuvaison : 15 Jours

Temps élevé en cuves : 9 mois en cuves ciment

Mise en bouteilles : le 15 Juillet 2015.

Historique : **Domaine Louis-Claude Desvignes** dans le Beaujolais est à l'image de ses pierres: robuste, usé et ragaillardi par le temps, tout y reste figé et évolue sans cesse. C'est derrière ce portail de 1722 et cette voûte typique des anciennes maisons vigneronnes, que vieillissent et s'embellissent des vins à la fois surprenants et puissants, les Morgon.

Huit générations se succèdent au **Domaine Louis-Claude Desvignes** et se transmettent ce savoir-faire qui s'inspire dans la tradition, et s'enrichit dans la remise en question perpétuelle.

Description brève du produit :

La **Côte du Py** signée Desvignes est structurée, mais suave et veloutée ; un pur plaisir qui devient exceptionnel après quelques années, surtout avec ce beau millésime 2014. 17,5/20 RVF : "*un vin sublime*".