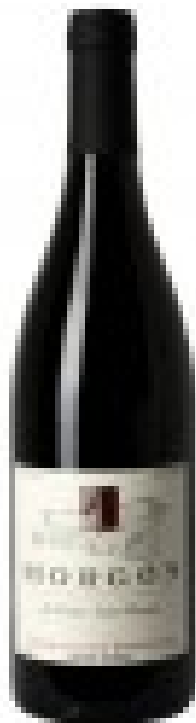


Domaine Louis-Claude Desvignes "La Voûte Saint Vincent" 2014



Prix du produit :

36,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2014

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Voûte Saint Vincent

Description du produit :

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

Commentaires sur ce Domaine De"svignes La Voûte Saint Vincent 2014 :

Le Point (Jacques Dupont, 23 juin 2016): *Fruits rouges, floral, très fin, juteux, griottes, tout en finesse, tendre, tanins veloutés, long, noyau. 16/20.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Douby

Superficie de vignes pour cette cuvée : 5 Ha

Age des Vignes : 45 ans

Nature des Sols : Sols de piemonts et de granite peu profond

Exposition : Mi-coteaux sud est

Culture de la vigne : Les sols sont labourés - aucun herbicide 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 : 16 Septembre, 17 Septembre, 19 Septembre et 22 Septembre 2014

Vinification : Traditionnelle - 50 % d'éraflage ? vinification en cuves ciment

Temps de cuvaison : 13 Jours

Temps élevé en cuves : 9 mois en cuves ciment

Mise en bouteilles : le 03 Juin 2015

Dégustation

Dans une robe rouge grenat très intense, **La Voûte Saint-Vincent** offre un caractère floral au nez, accompagné de notes de fruits noirs très délicates. La bouche est ronde et croquante, et possède une belle acidité, très mûre, et de la densité.

Description brève du produit :

notée **16/20** par Jacques Dupont dans Le Point, c'est la "petite" cuvée du domaine Desvignes, la seule qui n'a pas besoin de patience. A déguster dans sa jeunesse, même si elle "tiendra" de nombreuses années dans une bonne cave !