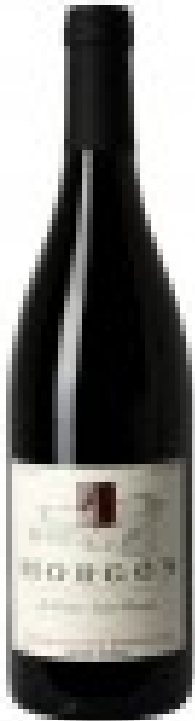


Domaine Louis-Claude Desvignes "La Voûte Saint Vincent" 2015



Prix du produit :

72,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2015

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Voûte Saint Vincent

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNE

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes La Voûte Saint Vincent 2015 :

Attention, cette cuvée est très légèrement "réduite" car protégée de l'oxygène pendant la vinification et l'élevage, dans le sain but de limiter au maximum l'apport en soufre au moment de la mise en bouteille. Elle mérite quelques heures d'aération en carafe avant la dégustation pour profiter à plein de ses superbes arômes de fruits rouges mûrs.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 15,5/20, fourchette d'apogée : 2017-2027. *On attendait Louis-Benoît et Claude-Emmanuelle Desvignes au tournant sur 2015, millésime exceptionnel mais difficile. Le résultat est sans équivoque et fera l'unanimité : les Desvignes ont*

fait de l'exceptionnel.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16/20. *Les vins sont très cohérents en 2015. La gestion des maturités et des équilibres est spectaculaire pour ce millésime solaire. La Voûte Saint-Vincent est un peu surdimensionné par rapport à son volume habituel mais nous donne beaucoup de bonheur.*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 90/100. *The 2015 Morgon la Voute Saint Vincent was matured in cement vats. It has a generous bouquet of red plum, cranberry and pomegranate with subtle tertiary notes developing in the glass. The palate is medium-bodied with sappy red fruit, nicely structured with a fresh, marine-tinged finish that leaves the tongue tingling after the wine has departed. Maybe a little rustic? But still, this is very charming. **Drink 2017-2023.***

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 granite désagrégé sablonneux en surface

Exposition : Assemblage des parcelles aux coteaux diverses

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 : 29 Août, 1 Septembre, 4 Septembre et 6 Septembre 2015

Vinification : Traditionnelle - 50 % d'éraflage

Temps de cuvaison : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

Mise en bouteilles : le 04 Novembre 2016

Dégustation : *Issue de la partie Nord du cru Morgon aux abords de Fleurie et Chiroubles, cette belle cuvée évoque sans détour de savoureuses notes de fruits rouges et prunelles au nez, elle propose un toucher en bouche équilibré, à la fois puissant rond et gourmand. Elle possède un joli fruit, avec de beaux tanins qui donnent une impression de gourmandise. C'est un vin polyvalent, qui sera accompagné de nombreux bons et savoureux moments.*

Description brève du produit :

15,5/20 B+D et **16/20 RVF**. Comment parler d'entrée de gamme dans ce somptueux millésime

2015 ? Cette cuvée peut être dégustée jeune, c'est un atout !