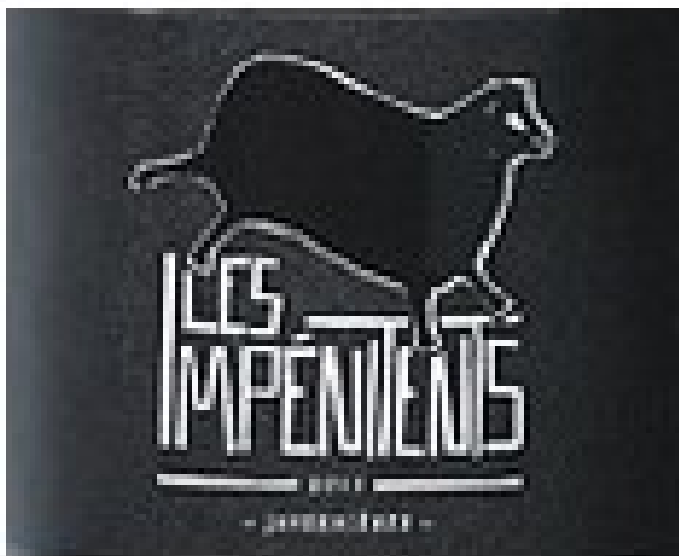


Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières "Les Impénitents" 2015



Prix du produit :

121,50 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2015

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Impénitents

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNES

Commentaire du domaine : *"Cette Cuvée Javernières Les Impénitents se dévoile au nez sur des notes de petits fruits rouges très mûrs, avec beaucoup de finesse. Un Morgon à la bouche suave et gourmande, avec une belle matière tannique, ronde. Un vin de grande garde pour les plus patients?"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 80 ares, 3 339 bouteilles

Age des Vignes : 104 ans

Nature des Sols : en contrebas de la colline du Py, sols profonds argileux, imprégnés d'oxyde de fer.

Exposition : Sud 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 le vie microbienne, tous les travaux de la vigne sont réalisés à la main (sauf les labourages et les traitements)

Vendange : manuelle

Date de ramassage : Le 3 Septembre 2015

Vinification : Traditionnelle

Temps de cuvaion : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

Degré alcoolique : 14% vol

Mise en bouteilles : Le 4 novembre 2016

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.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Description brève du produit :

Cette cuvée parcellaire très recherchée prouve qu'avec de vieilles vignes (104 ans) à Morgon, il est possible de vinifier de très grands vins de garde. 2015 restera dans les annales, malheureusement aussi pour son très faible rendement.