

Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières 2016



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2016

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Javernières

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNES

commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 18/20. *La gamme des 2016 est à la fois musclée et sensuelle. L'alchimie du terroir et de son cépage est sans faille. Javernières offre la signature aromatique du cru au nez. Sa saveur racinaire enrobée libère une finale minéralisée.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 16,5/20. *Les 2016 sont magnifiques de pureté et de gourmandise. Apogée de 2018 à 2025.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *"L'amateur doit avoir au moins une fois dégusté "Javernières" ou "Les Impénitents" pour mesurer l'immense potentiel des grands terroirs du Beaujolais."*

Commentaire du domaine : *"Provenant du même climat Côte du Py mais des contreforts au sud de la colline, la cuvée Javernières est un Morgon aux arômes d'orange sanguine, de pêche, tirant sur un registre floral fin et subtil. La bouche est gourmande, ronde, dotée de tanins fins avec une impression d'élégance. La finale est longue, évoquant les épices avec grande délicatesse"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 2 Ha

Age des Vignes : 35 ans en moyenne

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 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

Vinification : Traditionnelle - 20 % d'éraflage

Temps de cuvaison : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

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 :

Le même terroir argileux que la grande cuvée "Les Impénitents" (produite avec les vignes centenaires). 18/20 RVF.