

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py rouge 2016



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2016

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Côte du Py

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *La gamme des 2016 est à la fois musclée et sensuelle. L'alchimie du terroir et de son cépage est sans faille. Que ce soit dans son aromatique ou sa texture de jus, Côte du Py livre un tanin plein, proche de la prune, qui révèle la roche pourrie du Py.*

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

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 (8.000 bouteilles environ)

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

Vinification : Traditionnelle- en grappes entières

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 ragaillardé 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. 17/20 RVF.