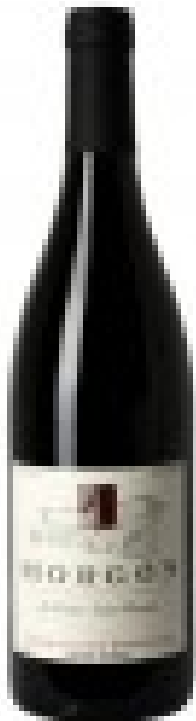


# Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon "La Voûte Saint Vincent" rouge 2017



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2017

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Voûte Saint Vincent

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91+/100

Cépage dominant: gamay

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon La Voûte Saint Vincent 2017 :

Attention, cette cuvée peut être 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 RVF des Meilleurs vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. *La Voûte Saint Vincent offre un parfum reconnaissable entre mille pour une matière aussi juteuse que digeste.*

---

**Guide Bettane + Desseauve 2019** (août 2018) : 16/20. *Nez très pur de framboise. Mise en bouche délicate, beau volume. Tout en fraîcheur, notes mentholés et réglissés. On retrouve le caractère gourmand de la cuvée, mais avec de la profondeur. Une voûte saint-vincent qui a beaucoup de classe, et qui encaisse mieux le millésime qu'en 2015. Apogée de 2018 à 2025.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, septembre 2018) : 91+/100. *The 2017 Morgon La Voute Saint Vincent hails from the north of the cru where the soils are most granitic, and it's the tangiest and most tensile wine in the Desvignes cellar, offering up aromas of crunchy cherries, cracked black pepper and licorice, followed by a medium to full-bodied, bright and energetic palate that's decidedly crunchy and primary. Drink 2019-2029.*

### **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 diversés

**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 - 50 % d'éraflage

**Temps de cuvaison** : 9 Jours

**Temps élevé en cuves** : 10 mois en cuves ciment

**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 :**

Cette cuvée, magnifique pour une entrée de gamme, peut être dégustée jeune, c'est un atout !  
17/20 RVF.