

Domaine Jean Foillard Morgon "Côte du Py" rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean FOILLARD

Millésime: 2018

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Côte du Py

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 94/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Jean Foillard Morgon Côte du Py 2018

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 la meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. *On est séduit par la*

profondeur du Côte du Py, qui donne l'impression de respirer les pierres chaudes et les volcans. La bouche est serrée, avec des tanins étirés. La magnifique finale de ce vin de grande garde évoque les agrumes et les fruits bleus.

La Revue du Vin de France (sept. 2020) : cité parmi "**les 10 grands rouges à ne pas manquer**". *"Un très grand Morgon : épicié, ample et précis, il délivre une grande émotion. A conserver quelques années pour l'apprécier à sa juste valeur."*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, may 2020): 94/100. *The 2018 Morgon Côte du Py is showing very nicely, offering up a classy bouquet of raspberries and plums, mingled with hints of orange rind, violet and cardamom. Medium to full-bodied, deep and complete, with a fleshy but elegantly understated core and an expansive finish. Impressively integrated—indeed, it was only after spending half an hour with the bottle that I noticed that it's labeled at 14.5% alcohol—with powdery tannins and succulent balancing acids, it's another fine rendition of this iconic cuvée. Drink date : 2020-2038.*

Fiche technique rédigée par le domaine

Climat Cote du Py : schistes granitiques en décomposition et manganèse, zone située au sud de l'appellation

Cépage : Gamay noir à jus blanc.

Mise en bouteille : filtrée et légèrement sulfitée à la mise.

Description brève du produit :

95/100 RVF. Côte du Py est une cuvée parcellaire de Jean Foillard, issue d'un des terroirs les plus illustres du Beaujolais. Comme en Bourgogne, c'est un climat bien particulier qui fait la renommée de **Morgon** et qui donne naissance, dans les très grandes années comme 2016, à quelques rares bouteilles de la cuvée exceptionnelle "3,14" (qui sortiront après un long élevage au domaine). Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.