

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon "La Voûte Saint Vincent" rouge 2019



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2019

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Voûte Saint Vincent

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon La Voûte Saint Vincent 2019

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, surtout si elle est dégustée dans sa jeunesse, objectif premier de cette cuvée.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **92/100**. *Issu du secteur de Douby, le nez évanescent distille des notes de fruits à noyau, de poudre de granite et de fleurs. La bouche est sapide, légère, saline. Belle allonge.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, mai 2020) : 91/100. *Offering up aromas of wild berry fruit, orange rind, plums and grilled meats, the 2019 Morgon La Voûte Saint-Vincent is medium to full-bodied, supple and enveloping, with a fleshy core of fruit, lively acids and melting tannins. Lively but gourmand, it's the most charming, immediate wine in the Desvignes' cellar. Drink 2020-2029.*

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 diverses

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, est vinifiée à dessein pour une dégustation dans sa jeunesse. C'est un atout pour découvrir le savoir-faire de la famille Desvignes !
