

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières rouge 2020



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2020

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Javernières

RVF: 97/100

Wine Advocate (Parker): 94+/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 97/100. *"Le domaine confirme sa bonne forme avec une magnifique cohérence de gamme. Javernières est un bijou de roche. Il rappelle le fusain, la crème de fruits noirs et le zan. L'avenir en cave est radieux".*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 94+/100. *The 2020 Morgon Côte du Py Javernières is brilliant, unwinding in the glass with aromas of wild berries, spices, rose petals, loamy soil and licorice. Medium to full-bodied, layered and concentrated, with impressive reserves of ripe tannin and sapid fruit, it's seamless and lively, concluding with a long, resonant*

finish. As ever, this is built to age, and it will reward patience, even if its youthful charms are considerable.

Drink 2024-2037.

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 :

97/100 RVF, 94+/100 Robert Parker's Wine Advocate. le terroir spécifique de Javernières est unanimement reconnu à travers la cuvée "Impénitents", réputée mondialement. Mais il ne faut pas oublier cette "petite soeur" issue de vignes plus jeunes de la même parcelle !