Domaine Jean Foillard Morgon "Côte du Py" rouge 2020

Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean FOILLARD
Millésime: 2020
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Côte du Py
RVF: 93/100
Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE FOILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Jean Foillard Morgon Côte du Py 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. *"2020 a été bien interprété, ne tombant dans aucun pièges du millésime. Réservé, le magnifique Côte-du-py est conduit par une sensation de pierre chaude. Sa longue garde promet des merveilles".*

Terre de Vins ("notre sélection de vins de fêtes", nov. 2022) : *L'équilibre beaujolais comme on l'aime : une tension salivante, droite et précise, ponctuée par une finale où les tanins s'expriment en finesse, doublée de notes de fruits rouges et de cerise parsemés de rose et de pivoine. Quand la délicatesse se fait structurée, gourmande et élégante. Avec des quenelles de brochet rôties au beurre.*

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 !

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 :

93/100 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 grandes années, à quelques rares bouteilles de la cuvée exceptionnelle "3,14" (qui sortiront après un long élevage au domaine).