

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Montpelain rouge 2023



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2023

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Montpelain

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Montpelain rouge 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Morgon

Nom du Climat : Douby

Superficie de vignes pour cette cuvée : 0,74 Ha

Age des Vignes : 80 ans

Nature des Sols : Limons argileux.

Exposition : Est

Culture de la vigne : Les sols sont labourés - aucun herbicides employés – utilisation de produits agréés en Agriculture biologique depuis 2005. A n 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).

Dégustation : Issue de la partie nord-est du cru Morgon aux abords de Lancié, cette belle cuvée évoque de savoureuses notes de fruits noirs et graphites au nez. Elle propose un toucher en bouche équilibré, à la fois puissant et gourmand. Elle possède une belle densité avec de beaux tanins qui donnent une jolie précision. C'est un vin qui fera parfaitement le lien entre le plaisir et l'aspect digeste de la Voûte Saint-Vincent et la puissance de la Côte du Py.

Historique : Le domaine Louis-Claude Desvignes dans le Beaujolais, à Villié-Morgon, est à l'image de ses pierres: robuste, usé et ragaillardi par le temps, tout y reste ?gé 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 délicats, surprenants et puissants. 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 :

Cette star du domaine est très réussie avec une fraîcheur bienvenue en 2023 (2022 est plus concentré, à déguster après les 2023). On peut commencer à l'apprécier fin 2024 et surtout en 2025.