

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Aux Pierres" rouge 2023



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2023

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Javernières Aux Pierres

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Aux Pierres" rouge 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 0,57 Ha

Age des Vignes : 90 ans

Nature des Sols : Sols d'argile, de schiste, de pirite et de roches éruptives désagrégées

Exposition : Plein Est, 8% de pente

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 labours et les traitements). En cours de certification en agriculture biologique depuis 2 ans.

Vendange : manuelle

Vinification : Traditionnelle- en grappes entières

Temps de cuvaison : 10 jours

Temps élevé en cuves : 10 mois

Commentaire du domaine Louis-Claude Desvignes: *Issue de la partie Est de la colline du Py, qui domine toute l'appellation, c'est une cuvée issue de vignes de 90 ans, sur le lieu dit "Aux Pierres" dans Javernières. Terroir reconnu pour son potentiel avant même les AOC, très caillouteux, avec des vignes presque centenaires, il s'agit de vieilles sélections massales de qualité. Cela donne un vin d'une grande densité, profond avec une structure bien présente, sur le fruit noir avec un équilibre presque salin. C'est un vin élevé en oeuf béton de 30HL. Un Morgon taillé pour la garde. Du Desvignes pur et dur avec un nouveau parcellaire !*

Description brève du produit :

Quatrième millésime pour cette nouvelle cuvée parcellaire très concentrée (les vignes ont 90 ans !) destinée à une longue garde. Nous avons eu droit à quelques cartons pour l'année... ils ne dureront pas longtemps.