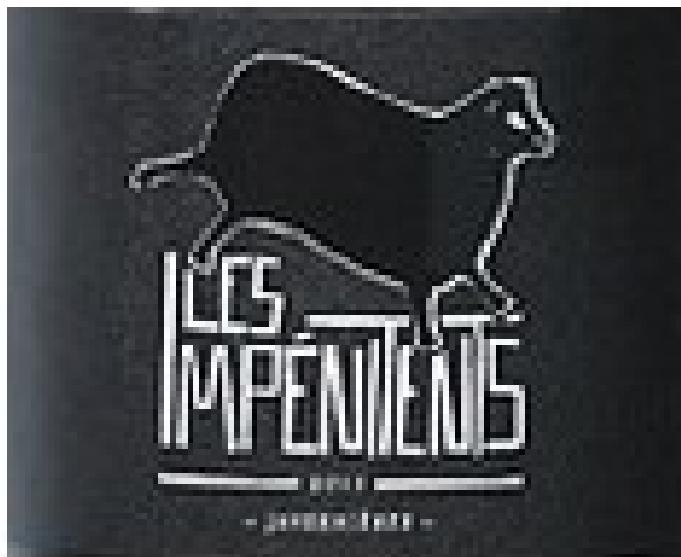


Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières "Les Impénitents" 2014



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2014

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Impénitents

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Description brève du produit :

18/20 RVF. Cette cuvée parcellaire très recherchée prouve qu'avec de vieilles vignes (100 ans) à Morgon, il est possible de vinifier de très grands vins de garde. Incomparable, unique.

Description du produit :

En savoir plus sur le domaine Louis-Claude Desvignes en général.

Commentaires sur ce **Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières "Les Impénitents" 2014** :

La Revue du Vin de France (juillet 2016) : La meilleure note ! 18/20, n°1 des 94 superbes Beaujolais à découvrir en priorité". *Issu des vignes centenaires du climat Javernières (bas de la Côte du Py, plus argileux) avec une macération de 18 jours : il en ressort un vin raffiné, intense, aux saveurs réglissées persistantes dignes d'un grand cru.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : Rémanent, profond, texture soyeuse. Tannins bien enrobés. Grande longueur sur une sensation tannique tardive. Grand vin. **17.5/20**
Fourchette de dégustation : 2016 - 2031

Commentaire du domaine : "Cette **Cuvée Javernières Les Impénitents** se dévoile au nez sur des notes de petits fruits rouges très mûrs, avec beaucoup de finesse. Un Morgon à la bouche suave et gourmande, avec une belle matière tannique, ronde. Un vin de grande garde pour les plus patients?"

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 70 ares

Age des Vignes : 100 ans

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 herbicides 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

Date de ramassage : Le 24 Septembre 2014

Vinification : Traditionnelle

Temps de cuvaison : 14 Jours

Temps élevé en cuves : 14 mois en cuves ciment

Mise en bouteilles : Le 4 décembre 2015

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.