Domaine Louis-Claude Desvignes "La Voûte Saint Vincent" 2016

Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)
Millésime: 2016
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Voûte Saint Vincent
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 16/20
Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes La Voûte Saint Vincent 2016 :

Attention, cette cuvée peut être très légèrement "réduite" car protégée de l'oxygène pendant la vinification et l'élevage, dans le sain but de limiter au maximum l'apport en soufre au moment de la mise en bouteille. Elle mérite quelques heures d'aération en carafe avant la dégustation pour profiter à plein de ses superbes arômes de fruits rouges mûrs.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *La gamme des 2016 est a la fois musclée et sensuelle. L'alchimie du terroir et de son cépage est sans faille. La voûte Saint Vincent met Morgon dans l'air avec son parfum suave de rose et de forêt noire. Son accroche juteuse livre des tanins frais sur un ensemble qui commence déjà à se boire.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) **:** 15/20. *Les 2016 sont magnifiques de pureté et de gourmandise. Apogée de 2018 à 2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Douby

Superficie de vignes pour cette cuvée : 5 Ha

Age des Vignes : 45 ans

Nature des Sols : Sols de granite désagrégé sablonneux en surface

Exposition : Assemblage des parcelles aux coteaux diverses

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 - 50 % d'éraflage

Temps de cuvaison : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

Dégustation : *Issue de la partie Nord du cru Morgon aux abords de Fleurie et Chiroubles, cette belle cuvée évoque sans détour de savoureuses notes de fruits rouges et prunelles au nez, elle propose un toucher en bouche équilibré, à la fois puissant rond et gourmand. Elle possède un joli fruit, avec de beaux tanins qui donnent une impression de gourmandise. C'est un vin polyvalent, qui sera accompagné de nombreux bons et savoureux moments.*

Description brève du produit :

Cette cuvée, magnifique pour une entrée de gamme, peut être dégustée jeune, c'est un atout ! 17/20 RVF.