Domaine Jean Foillard Morgon "Côte du Py" rouge 2017

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean FOILLARD
Millésime: 2017
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Côte du Py
Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE FOILLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Jean Foillard Morgon Côte du Py 2017 :

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2019) : 94/100. *Tasted at the domaine, Foillard's 2017 Morgon Côte du Py is much the same as it showed from my cellar earlier this year. Unwinding in the glass with aromas of cherries, red berries, grilled meats, rose petals and orange rind, it's medium to full-bodied, velvety and fleshy, with fine and powdery tannins, lively acids and a ripe core of fruit. It's a touch richer and more sun-kissed than the stunning 2016 rendition, but this is a very fine Côte de Py from Foillard. Drink date 2020-2035*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley - avril 2019) :94/100. *Foillard's just-released 2017 Morgon Côte du Py is a great success, unwinding in the glass with aromas of red fruit compote and cherries that are complemented with aeration by beautiful top notes of rose petal, blood orange and violets. On the palate, it's medium to full-bodied, with a generous core of ripe but succulent fruit, tangy acids and powdery structuring tannins that assert themselves gently on*

the long, sapid finish. This is somewhat more sun-kissed in profile than the 2016, and I'm inclined to give the latter vintage a slight edge, but it also needs a year or two in bottle. Drink date 2020-2033

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 !

Lire les commentaires du millésime précédent

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 :

Côte du Py est une des deux cuvées parcellaires 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 très grandes années comme 2016, à quelques rares bouteilles de la cuvée exceptionnelle "3,14" (qui sortiront après un long élevage au domaine).