

# Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon "La Voûte Saint Vincent" rouge 2018



Prix du produit :

**78,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2018

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Voûte Saint Vincent

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon La Voûte Saint Vincent 2018

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, surtout si elle est dégustée dans sa jeunesse, objectif premier de cette cuvée.

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 14,5/20. Domaine Desvignes : *C'est donc avec une modeste ambition que les vins progressent dans le raffinement et la précision, dans un style qui oscille selon les millésimes entre la côte-rôtie et la côte-de-nuits ! Les derniers millésimes sont dans cette lignée, entre finesse et gourmandise, mais toujours élégants. La*

---

*classe. Cuvée Voûte Saint Vincent : Une gourmandise à l'état pur. Le gamay pur, friand, avec la signature élégante de la maison. Une valeur sûre, comme toujours. Apogée de 2018 à 2023. Accords mets et vins : reblochon, pigeon, andouillette, saucisse, charcuteries, escalopes de dinde.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, septembre 2019) : 91/100. *The 2018 Morgon La Voute Saint Vincent bursts with aromas of cherries, blackberries, rose petals and licorice. On the palate, it's medium to full-bodied, fleshy and succulent, with fine structuring tannins and a pretty, charming profile that will ensure it numbers among the most immediate, head-turning renditions of this cuvée in recent years. Drink 2019-2029.*

**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, est vinifiée à dessein pour une dégustation dans sa jeunesse. C'est un atout pour découvrir le savoir-faire de la famille Desvignes !