

# Domaine Jean Foillard Morgon "3,14" rouge 2016



Prix du produit :

**270,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS  
Vigneron(ne): Jean FOILLARD  
Millésime: 2016  
Appellation: Morgon  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: "xxx" non certifié  
Cuvée: 3,14  
Wine Advocate (Parker): 95+/100  
Cépage dominant: gamay  
Alcool (%/vol.): 13

## Description brève du produit :

La Grande Cuvée de garde signée Jean Foillard... réalisée dans les bons millésimes seulement. Une leçon de patience ! Sorti des caves du domaine en octobre 2020, directement dans nos chais climatisés.

## Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE FOILLARD + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

*La cuvée 3,14 n'est pas produite tous les ans, mais nous vous assurons que vous pouvez investir dans cette cuvée et l'oublier quelque temps en cave.*

---

Commentaires sur ce

## Domaine Jean Foillard Morgon "3,14" rouge 2016

**Robert Parker's Wine Advocate** (William Kelley, août 2019) : 95+/100. *The 2016 Morgon Cuvée 3.14 is a beautiful wine in the making, unfurling in the glass with scents of rose petals, blood orange, sweet wild berries, smoked meats and some subtly reductive top notes that dissipate in the glass. On the palate, it's medium to full-bodied, velvety and enveloping, with a deeper and more reserved profile than Foillard's dramatic 2016 Côte du Py, underpinned by succulent acids and framed by powdery tannins. Right now, the gap between the two cuvées isn't hugely pronounced, but I expect it to open up as time passes and the more concentrated but equally well-balanced 3.14 begins to unwind. Drink date 2020-2035*

**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 ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !