Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py rouge 2019

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)
Millésime: 2019
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Côte du Py
RVF: 96/100
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py 2019

La revue du vin de France (avril 2022) : 96/100. *Sublime bouteille. Vin sur la réserve, mais qui distille ses nuances avec beaucoup de fondu, de délicatesse et une multitude de nuances. La bouche est également nuancée, élancée, avec des tanins remarquables. Grande garde.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 95/100. *Il offre une magnifique énergie, sa qualité de tanin est remarquable. La maturité de 2019 est tempéré par la juste puissance de la Côte du Py. La bouche est franche, suave, ronde, dynamique. Grande qualité de tanins poudrés.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, mai 2020) : 93/100.*The 2019 Morgon Côte du Py reveals aromas of blackberries, cherries, smoked meats and licorice. Medium to full-bodied, ample and fleshy, it's charming and enveloping, with a generous core of succulent fruit that's framed by powdery tannins. Less tightly wound than the Javernières, this will drink well out of the gate but also offer considerable longevity. Drink 2021-2035.*

Commentaire du domaine : *"Issue de la partie Nord Est de la colline du Py, qui domine toute l'appellation, cette belle cuvée évoque sans détour de savoureuses notes de réglisse au nez, propose un toucher de bouche assez dense, et possède un joli fruit, avec de beaux tanins qui donnent une impression de gourmandise.* ***Un joli potentiel de garde en prime !"***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 2,20 ha (8.000 bouteilles environ)

Age des Vignes : 70 ans

Nature des Sols : sols de schiste et de roches éruptives désagrégées.

Exposition : Coteaux : Est

Culture de la vigne : Les sols sont labourés - aucun herbicides employé - utilisation de produits agrées 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- en grappes entières

Temps de cuvaison : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

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.

Description brève du produit :

96/100 RVF. La **Côte du Py** signée Desvignes est structurée, mais suave et veloutée ; un pur plaisir qui devient exceptionnel après quelques années.