

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon "La Voûte Saint Vincent" rouge 2020



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2020

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Voûte Saint Vincent

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

92/100 RVF. 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 ! Attention, production très limitée en 2020, rupture de stock à prévoir en cours d'hiver (ou printemps 2022 ?).

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon La Voûte Saint Vincent 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 92/100. *"le domaine confirme sa bonne forme avec une magnifique cohérence de gamme. En guise de porte d'entrée, La Voûte Saint-Vincent est une cuvée de plaisir immédiat, tout en étant signée par les mains assurées des Desvignes."*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2020) : 91/100. *Aromas of red berries, cherries, peonies and orange rind introduce the 2020 Morgon La Voûte Saint-Vincent, a medium to full-bodied, lively and succulent wine with a seamless, integrated profile. Beautifully balanced, it's a charming, youthfully approachable cuvée emphasizing the climat of Douby.*

Drink date: 2021-2031.

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 cuvaion : 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.