

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py rouge 2020



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2020

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

96/100 RVF, **93/100** au Robert Parker's Wine Advocate et un avenir radieux pour cette Côte du Py d'un millésime 2020 très réussi à Morgon et dans le Beaujolais en général.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 96/100. "Le domaine confirme sa

bonne forme avec une magnifique cohérence de gamme. Côte du Py est une magnifique interprétation du lieu, avec fruit éclatant, une grande définition tannique et une finale saline appétante."

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2021) : 93/100. *Deep and complete, the Desvignes's 2020 Morgon Côte du Py offers up aromas of sweet berries, spices, plums and loamy soil. Medium to full-bodied, ample and seamless, with velvety tannins, lively acids and a saline finish, this is a supremely dependable classic that evokes a somewhat fresher version of the very attractive 2018.*

Drink date: 2021-2035

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 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- en grappes entières

Temps de cuvaison : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment