

Domaine Jean Foillard Morgon "Côte du Py" rouge 2021



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Jean FOILLARD
Millésime: 2021
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Côte du Py
RVF: 94/100
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: gamay

Description brève du produit :

Côte du Py est une cuvée parcellaire de Jean Foillard, issue d'un des terroirs les plus illustres du Beaujolais. Comme en Bourgogne, c'est un climat bien particulier qui fait la renommée de **Morgon** et qui donne naissance, dans les grandes années, à quelques rares bouteilles de la cuvée exceptionnelle "3,14" (qui sortiront après un long élevage au domaine). 94/100 RVF.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE FOILLARD + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Jean Foillard Morgon Côte du Py 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **94/100.** "Côte du Py impose un style complet, riche d'un bouquet oscillant entre les fruits bleus, la mine de crayon et la violette, avant une bouche aux tanins délicats.

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mai 2024), **93/100.** *The 2021 Morgon Côte du Py is fresh, lithe and elegant, with aromas of tart plums, red and black currants, Indian spices, rose petals and wet stones. On the palate, fine-grained, latticed tannins support the crunchy-fruited core, and an impressive depth of flavor expands to include sweet soil and spearmint tones. The tangy acids work to further emphasize the underlying salinity, which serves as the driving force leading the crisp, wizened finish. This is a wonderful release from the domaine, surely worth seeking out if not too late. DRINK DATE 2024-2035."*

La Revue du Vin de France (oct. 2023) : **93/100.** "Il reflète parfaitement son terroir. On apprécie la qualité du nez, plein de baies rouges et de notes grillées, nuancées par une dimension minérale typique des roches bleues. La bouche est délicate, sensuelle, les tanins poudrés. A garder au moins quinze ans."

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

Fiche technique rédigée par le domaine

Climat Cote du Py : schistes granitiques en décomposition et manganèse, zone située au sud de l'appellation

Cépage : Gamay noir à jus blanc.

Mise en bouteille : filtrée et légèrement sulfitée à la mise.