

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Corcelette rouge 2021



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2021

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Corcelette

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

94/100 RVF. 92/100 Kelley/Parker. Issue du superbe climat Corcelette sur l'appellation morgon, cette cuvée gourmande, très représentative du climat dont elle est issue (toute en délicatesse), est peut-être la seule avec la Voûte à déguster sans attendre. Bien sûr elle a aussi de belles années devant elle.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Corcelette rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 94/100. "Corcelette est dans un style ferme, plus pointu, mais sa persistance acidulée le rend tellement séduisant..."

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2022) : 92/100. *Bright and charming, the 2021 Morgon Corcelette bursts with aromas of plums, raspberries, rose petals, vine smoke and loamy soil. Medium to full-bodied, ample and satiny, with bright acids and melting tannins, it's another of the more immediate, giving wines in the range. Drink 2021-2027.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Morgon

Nom du Domaine : Louis-Claude DESVIGNES.

Nom du Climat : Corcelette

Super?cie de vignes pour cette cuvée : 0,80 Ha

Age des Vignes : 50 ans

Nature des Sols : Granit rose très pauvre qui se situe à plus haute altitude.

Exposition : Sud

Dégustation : Issue de la partie ouest du cru Morgon, aux abords de Saint-Joseph, cette belle cuvée évoque de savoureuses notes de fruits rouges acidulés, groseilles, framboises au nez. Elle se distingue par une bouche équilibrée, à la fois tendue et gourmande. Elle se caractérise déjà par une très belle buvabilité en 2018.

Historique : Le domaine Louis-Claude Desvignes dans le Beaujolais, à Villié-Morgon, est à l'image de ses pierres: robuste, usé et ragaillardi par le temps, tout y reste ?gé 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 délicats, surprenants et puissants. 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.