

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Montpelain rouge 2021



Prix du produit :

114,00 €

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: Montpelain

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 91+/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

94/100 RVF. Cette star du domaine est très réussi en 2021. Mais il faudra lui laisser un peu de temps...

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Montpelain rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 94/100. "Montpelain séduit par son bouquet de fleurs. Sa bouche encore serrée promet une belle garde."

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, mai 2020) : 91+/100. *The 2021 Morgon Montpelain opens in the glass with a delicately spicy bouquet of red berries, plums and vine smoke, followed by a medium to full-bodied, ample and fleshy palate framed by fine, powdery tannins that assert themselves with gentle grip on the finish. This is always one of the more classically structured wines in the range, and that's true even in this open, giving vintage. Drink 2022-2031.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Morgon

Nom du Climat : Douby

Super?cie de vignes pour cette cuvée : 0,74 Ha

Age des Vignes : 80 ans

Nature des Sols : Limons argileux.

Exposition : Est

Culture de la vigne : Les sols sont labourés - aucun herbicides employés – utilisation de produits agréés en Agriculture biologique depuis 2005. A?n 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).

Dégustation : Issue de la partie nord-est du cru Morgon aux abords de Lanié, cette belle cuvée évoque de savoureuses notes de fruits noires et graphites au nez. Elle propose un toucher en bouche équilibré, à la fois puissant et gourmand. Elle possède une belle densité avec de beaux tanins qui donnent une jolie précision. C'est un vin qui fera parfaitement le lien entre le plaisir et l'aspect digeste de la Voûte Saint-Vincent et la puissance de la Côte du Py.

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.