Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py rouge 2021

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)
Millésime: 2021
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Côte du Py
RVF: 95/100
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

95/100 RVF et 92/100 au Robert Parker's Wine Advocate. Un avenir radieux pour cette Côte du Py d'un millésime 2021 très réussi à Morgon et dans le Beaujolais en général. A boire ou à garder quelques temps. Idéalement, nous optons pour la seconde solution, mais c'est déjà si bon, aurons-nous la patience ?

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 95/100*. "Côte du Py régale par sa gourmandise et son charme. Déjà une bombe."*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, août 2022) : 92/100. *Opening in the glass with notes of cherries, smoky berries, sweet soil tones and burning embers, the 2021 Morgon Côte du Py is medium to full-bodied, ample and layered, with good concentration, powdery tannins and a penetrating, saline finish. Despite the challenges of the vintage, the Desvignes family has produced a very classy wine. Drink date: 2021-2033.*

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 agrées 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