

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon

Corcelette rouge 2022



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2022

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): 90/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

94/100 RVF et **90/100 Wells/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, surtout en 2022, particulièrement riche.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Corcelette rouge 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100**. *Corcelette est particulièrement séduisant, pointé d'une empreinte minérale forte, enveloppé par des tanins millimétrés.*

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mai 2024), **90/100**. *The 2022 Morgon Corcelette originates from purchased grapes from a vineyard that sits at 430 meters in altitude on pure granite soil. Entirely destemmed due to hail damage, this has a fresh nose with aromas of elderberries, cherries, white petals, wet stone and brown spices. Medium-bodied, the structure is less defined, with talc-like tannins that daintily frame the fleshy fruit-driven core. Otherwise, the bright acidity uplifts the wine, while its wet-stone salinity becomes the driving force behind a lingering finish. DRINK DATE 2024-2033.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Morgon

Nom du Domaine : Louis-Claude DESVIGNES.

Nom du Climat : Corcelette

Superficie 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 ragaillardé 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.