Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Montpelain 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: Montpelain
Wine Advocate (Parker): 90+/100
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

93/100 RVF et **90+/100** Wells/Parker. Cette star du domaine est très réussi en 2022. 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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **93/100**. *Montplain se montre en*

retrait, malgré des notes de fruits noirs et de réglisse. Il a besoin d'une ou deux années pour se révéler.

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mai 2024), **90+/100**. *The 2022 Morgon Montpelain opens with aromas of spiced blueberries, cassis, peonies and slate. Tightly wound and high in energy, it has a structure of chalky tannins that dust the cheeks and bright acids that create a synergetic resistance along the palate. Medium to full-bodied, generous berry-fruited notes play a supporting role, progressing swiftly along the palate with zippy haste. This wine will surely need a few years to fall into place.* ***DRINK DATE 2026-2037.***

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 agrées 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 Lancié, 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.