Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py rouge 2022

Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)
Millésime: 2022
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Côte du Py
Wine Advocate (Parker): 93+/100
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

93+/100 Wells/Parker. Un avenir radieux pour cette Côte du Py d'un millésime 2022 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 2022 :

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mai 2024), **93+/100**. *Planted on the eastern*

hillside of the Côte du Py, the 2022 Morgon Côte du Py stands out for its razor-like precision contrasting harmoniously with velvety textures and supple flavors. The wine wafts from the glass with aromas of blueberry coulis, licorice, dried thyme, slate and vine smoke. The bright acids keep the wine's plushy, dark-natured flavors in check, while the firm but refined tannins provide a sturdy backbone. It opens up gracefully on the mid-palate, revealing small pangs of salinity that, in combination with the tannins, draw out the wine and make for a precise, elemental finish. This is a wine to sit with for a while, beautifully done. ***DRINK DATE 2026-2042.***

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 en forme d'oeuf pour des lies en suspension permanente via effet vortex.