Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Aux Pierres" rouge 2022

Prix du produit :

210,00 €

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: Javernières Aux Pierres
RVF: 94/100
Wine Advocate (Parker): 94+/100
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

94/100 RVF et **94+/100** Wells/Parker. Troisième millésime pour cette nouvelle cuvée parcellaire très concentrée (les vignes ont 90 ans !) destinée à une longue garde. Nous avons eu droit à quelques cartons pour l'année... ils ne dureront pas longtemps.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Aux Pierres" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **94/100**. *Aux Pierres prend ses marques, gagnant en allonge. Encore un peu jeune, il dévoile des notes délicieuses de panier de fruits rouges.*

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mai 2024), **94+/100**. *The 2022 Morgon Côte du Py Javernières Aux Pierres is enchanting with a complex nose of ripe blackberries, dark plums, blood orange, anise, wet stones, white musk and vine smoke. Medium to full-bodied and with a succulent weave of fruit, the wine is suave, multi-layered and generously upheld by a velvety layer of tannins. The bright acidity paired with the lining of marine-tinged salinity creates a refreshing contrast with the darker notes, and the wine lasts long overall, gracefully concluding with a slow fade of flavor. This is a noble expression of terroir, complex, luscious, balanced, truly captivating.* ***DRINK DATE 2025-2040.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 0,57 Ha

Age des Vignes : 90 ans

Nature des Sols : Sols d’argile, de schiste, de pirite et de roches éruptives désagrégées

Exposition : Plein Est, 8% de pente

Culture de la vigne : Les sols sont labourés - aucun herbicide employé – 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 labours et les traitements). En cours de certi?cation en agriculture biologique depuis 2 ans.

Vendange : manuelle

Vinification : Traditionnelle- en grappes entières

Temps de cuvaison : 10 jours

Temps élevé en cuves : 10 mois

Commentaire du domaine Louis-Claude Desvignes: *Issue de la partie Est de la colline du Py, qui domine toute l'appellation, c’est une cuvée issue de vignes de 90 ans, sur le lieu dit "Aux Pierres" dans Javernières. Terroir reconnu pour son potentiel avant même les AOC, très caillouteux, avec des vignes presque centenaires, il s’agit de vieilles sélections massales de qualité. Cela donne un vin d’une grande densité, profond avec une structure bien présente, sur le fruit noir avec un équilibre presque salin. C’est un vin élevé en oeuf béton de 30HL. Un*

Morgon taillé pour la garde. Du Desvignes pur et dur avec un nouveau parcellaire !