

# Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon "La Voûte Saint Vincent" rouge 2023



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2023

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Voûte Saint Vincent

RVF: 93/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13,5

## Description brève du produit :

**93/100 RVF.** Cette cuvée, magnifique pour une entrée de gamme, est vinifiée à dessein pour une dégustation dans sa jeunesse. C'est un atout pour découvrir le savoir-faire de la famille Desvignes !

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Louis-Claude Desvignes  
Morgon La Voûte Saint Vincent 2023

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : 93/100.** La famille Desvignes signe des 2023 de haut niveau. Dès La Voûte Saint-Vincent, on perçoit, dans ce style avenant,

*un éclat de fruit particulier et un panache certain.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Nom du Climat :** Douby

**Superficie de vignes pour cette cuvée :** 5 Ha

**Age des Vignes :** 45 ans

**Nature des Sols :** Sols de granite désagrégé sablonneux en surface

**Exposition :** Assemblage des parcelles aux coteaux diverses

**Culture de la vigne :** Les sols sont labourés - aucun herbicide employé - utilisation de produits agréés 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 - 50 % d'éraflage

**Temps de cuvaison :** 9 Jours

**Temps élevé en cuves :** 10 mois en cuves ciment

**Dégustation :** Issue de la partie Nord du cru Morgon aux abords de Fleurie et Chiroubles, cette belle cuvée évoque sans détour de savoureuses notes de fruits rouges et prunelles au nez, elle propose un toucher en bouche équilibré, à la fois puissant rond et gourmand. Elle possède un joli fruit, avec de beaux tanins qui donnent une impression de gourmandise. C'est un vin polyvalent, qui sera accompagné de nombreux bons et savoureux moments.