

# Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Corcelette rouge 2023



**Prix du produit :**

**114,00 €**

**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: bio ou biodynamie

Cuvée: Corcelette

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13,5

## Description brève du produit :

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, comme tout Morgon qui se respecte, elle a aussi de belles années devant elle.

## Description du produit :

### **PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Domaine Louis-Claude Desvignes  
Morgon Corcelette rouge 2023

## Fiche technique rédigée par le domaine :

**Appellation :** Morgon

**Nom du Domaine :** Louis-Claude DESVIGNES.

**Nom du Climat :** Corcelette

**Super?cie 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.

**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.