Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py rouge 2023

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS
Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)
Millésime: 2023
Appellation: Morgon
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Côte du Py
RVF: 94/100
Wine Advocate (Parker): 92+/100
Cépage dominant: gamay
Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

94/100 RVF. Un avenir radieux pour cette Côte du Py d'un millésime 2023 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 Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **94/100**. *La famille Desvignes signe des 2023 de haut niveau. Côte du Py se montre dense pour le lieu-dit, mais la capacité de garde est là.*

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mars 2025) : **92+/100**. *The 2023 Morgon Côte du Py reveals a complex bouquet of cherries, plums, eucalyptus and dried petals. On the palate, it showcases a distinct freshness, with black pepper and anise tying in with the acidulated black fruits. Smooth-coated yet firm tannins guide the wine through a defined progression. It carries a sense of deep-rooted intensity as if drawing stability from the earth itself. This grounded character imparts a subtle tension that builds steadily, outlasting other elements and driving the finish. Complex and refined, this is a wine that will flourish with further time in the bottle.* ***DRINK DATE 2026-2036.***

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.