

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Château Gaillard rouge 2023



Prix du produit :

120,00 €

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: Château-Gaillard

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

93/100 RVF. Troisième millésime pour cette cuvée issue du climat Douby de Morgon, tout près de l'AOP Fleurie. Superbe en 2023 !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Château Gaillard rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **93/100**. *La famille Desvignes*

signe des 2023 de haut niveau. Château Gaillard a passé un cap, proposant un fruit noir plus précis et gourmand.

The Robert Parker's Wine Advocate (K. Wells, mars 2025) : **91/100**. *From vines perched at the edge of Fleurie, the 2023 Morgon Château Gaillard presents stewed cranberries and black cherries, underscored by a pronounced spiciness. On the palate, medium to full-bodied fruit is enlivened by tangy acidity, lending brightness to the rich, voluminous profile. The wine maintains a poised equilibrium, anchored by a condensed core of tannins that guide a focused progression. This is dynamic and thoroughly delicious. **DRINK DATE 2025-2034.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Morgon

Superficie de vignes pour cette cuvée : 1.03 Ha

Age des Vignes : Vigne plantées de 1920 à 1953.

Nature des Sols : Sables granitiques

Exposition : Proche de Fleurie, exposition plein sud

Vendange : Manuelle