

# 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

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 CUVEES 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