

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py rouge 2024



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2024

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Côte du Py

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Un avenir radieux pour cette Côte du Py d'un millésime 2024 très réussi à Morgon et dans le Beaujolais en général. A boire ou à garder quelques temps.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Louis-Claude Desvignes
Morgon Côte du Py 2024

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 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- 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.