

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Les Impénitents" rouge 2024



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2024

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Impénitents

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Les Impénitents est pour nous ce qui se fait de mieux à Morgon... et donc en Beaujolais. Quel dommage que cette cuvée soit produite en si peu d'exemplaires ! Son prix en devient un peu exagéré, mais c'est la loi de l'offre et de la demande... Un conseil, oubliez la quelques années en cave, vous serez impressionné(e) du résultat. Voilà un très grand vin de garde.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières Morgon "Les Impénitents" 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 80 ares, 3 339 bouteilles

Age des Vignes : 104 ans

Nature des Sols : en contrebas de la colline du Py, sols profonds argileux, imprégnés d'oxyde de fer.

Exposition : Sud est

Culture de la vigne : Les sols sont labourés (aucun herbicides employés, 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

Temps de cuvaison : 9 Jours

Temps élevé en cuves : 10 mois en cuves ciment

Historique : Domaine Louis-Claude Desvignes dans le Beaujolais est à l'image de ses pierres: robuste, usé et ragaillardi par le temps, tout y reste figé 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 surprenants et puissants, les Morgon.

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.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, « à l'ancienne ». C'est ma meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !