

Domaine Jean Foillard Morgon "Côte du Py" rouge 2016



Prix du produit :

26,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Jean FOILLARD

Millésime: 2016

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Côte du Py

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: gamay

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JEAN FOILLARD

Commentaires sur ce

Jean Foillard Morgon Côte du Py 2016 :

Robert Parker's Wine Advocate

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, août 2017) : 91-93/100. *The 2016 Morgon Côte du Py is more convincing on the nose than the Morgon Corcelette at the moment, with vivacious dark cherry, raspberry and orange blossom aromas soaring from the glass. The palate is fresh on the entry with crisp acidity, quite linear and very focused with a saline touch on the finish. There is great potential here, and it constitutes one of Jean Foillard's most promising offerings in 2016. Drink 2020-2032.*

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 la meilleure façon d'éviter les « miettes » dans la bouteille !

Fiche technique rédigée par le domaine

Climat Cote du Py : schistes granitiques en décomposition et manganèse, zone située au sud de l'appellation

Cépage : Gamay noir à jus blanc.

Mise en bouteille : filtrée et légèrement sulfitée à la mise.

Description brève du produit :

91-93/100 Martin/Parker. Côte du Py est une des deux cuvées parcelaires de Jean Foillard, issue d'un des terroirs les plus illustres du Beaujolais. Comme en Bourgogne, c'est un climat bien particulier qui fait la renommée de **Morgon** et qui donne naissance, dans les très grandes années comme 2016, à quelques rares bouteilles de la cuvée exceptionnelle "3,14" (qui sortiront après un long élevage au domaine).