

Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Côte du Py rouge 2023

Prix du produit :

30,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2023

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Côte du Py

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Louis-Claude Desvignes
Morgon Côte du Py 2023

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

agrées 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.

Description brève du produit :

Un avenir radieux pour cette Côte du Py d'un millésime 2023 très réussi à Morgon et dans le Beaujolais en général. A boire ou à garder quelques temps. Idéalement, nous optons pour la seconde solution, mais c'est déjà si bon, aurons-nous la patience ?