

# Domaine Louis-Claude Desvignes Morgon Javernières "Les Impénitents" rouge 2023

Prix du produit :

**70,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: BEAUJOLAIS

Vigneron(ne): Famille DESVIGNES (Morgon)

Millésime: 2023

Appellation: Morgon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Impénitents

Description du produit :

## **PRÉSENTATION DU DOMAINE DESVIGNES + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

**Domaine Louis-Claude Desvignes Javernières Morgon "Les Impénitents" 2023**

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

---

agrées en Agriculture biologique depuis 2005.

Afin de ne jamais tasser nos sols labourés et de respecter le 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 !

#### **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.