

MORGON

LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

FICHE TECHNIQUE

MORGON Corcelette 2024

Appellation : Morgon

Nom du Domaine : Louis-Claude DESVIGNES.

Raison Sociale : SARL Louis & Claude DESVIGNES

Nom du Climat : Corcelette

Superficie de vignes pour cette cuvée : 0,80 Ha

Age des Vignes : 50 ans

Nature des Sols : Granit rose très pauvre qui se situe à plus haute altitude.

Exposition : Sud

Vin Biologique

Vendange : manuelle

Date de ramassage : le 19-20 Septembre 2024

Vinification : Traditionnelle-80% d'éraflage

Temps de cuvaison : 13 Jours

Temps élevé en cuves : 7 mois en cuves ciment

Degré Alcoolique : 13% vol

Mise en bouteilles: Avril 2025



Dégustation :

Issue de la partie ouest du cru Morgon, aux abords de Saint-Joseph, cette belle cuvée évoque de savoureuses notes de fruits rouges acidulés, groseilles, framboises au nez. Elle se distingue par une bouche équilibrée, à la fois pleine et déjà très gourmande. Ce vin accompagnera à merveille un lapin à la moutarde, une moussaka, une tarte aux figues.

La Presse:

- Nous sommes récompensés comme coup de cœur dans le Guide de la Revue du Vin de France 2025, avec pour la première fois dans l'histoire du Beaujolais depuis 2019, trois étoiles. « Ils représentent l'excellence du vignoble français. Les meilleurs terroirs exploités par les plus grands vignerons. Déguster leur vin est toujours un moment magique. »

- Nous sommes aussi dans le Guide des vins de France 2024 de Bettane et Desseauve, avec quatre étoiles depuis 2016. « Quatre étoiles signalent les producteurs de très haute qualité, ceux qui sont des gloires du vignoble français. » Nous avons été nommé deuxième dans le top 10 des producteurs de l'année en 2018, toutes régions confondues.

- Nous avons obtenu cette année, les notes de 95/100 et 96/100 par William Kelley sur les cuvées Morgon Javernières et Morgon Javernières « les Impénitents » auprès de Wine advocate Robert Parker, meilleures notes du Beaujolais.