

MORGON

LOUIS-CLAUDE DESVIGNES

FICHE TECHNIQUE

MORGON Château Gaillard 2024

Appellation : Morgon

Nom du Domaine : Louis-Claude DESVIGNES.

Raison Sociale : SARL Louis & Claude DESVIGNES

Nom du Climat : Douby- Lieu dit « Château Gaillard »

Superficie de vignes pour cette cuvée : 1,03 Ha

Age des Vignes : 80 ans

Nature des Sols : Sol de sables et granit.

Exposition : Sud

Vendange : manuelle

Date de ramassage : le 13 septembre 2024

Vinification : Traditionnelle-10% d'éraflage

Temps de cuvaion : 10 Jours

Temps élevé en cuves : 7 mois en OEUF de 30HL ciment.

Degré Alcoolique : 12,5% vol

Mise en bouteilles: Avril 2025



Certifié en agriculture Biologique

Dégustation :

Issue de la partie Nord du cru Morgon, aux abords de Fleurie. Cette belle cuvée évoque de savoureuses notes de fraise, Violette et mûres sauvages. Elle se distingue par sa densité. Tout en longueur, c'est un vin délicat et un bel ambassadeur de l'appellation Morgon par sa persistance en bouche.

La Presse:

- Nous sommes dans dans le Guide de la Revue du Vin de France 2023, avec trois étoiles « *Comme très grands domaines, souvent dotés de terroirs fabuleux, sont des incontournables qui, par leur régularité et l'excellence de leur production, se doivent de figurer dans la cave d'amateurs* »

- Nous sommes aussi dans le Guide des vins de France 2023 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 deuxièmes dans le top 10 des producteurs de l'année en 2018, toutes régions confondues.

- Nous avons obtenu récemment , 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.

SARL Louis & Claude DESVIGNES - 135, Rue de la Voûte - 69910 VILLIE MORGON
Tél : 04.74.04.23.35 - Fax : 04.74.69.14.93 Web : www.louis-claude-desvignes.com