

MORGON

LOUIS CLAUDE DESVIGNES



FICHE TECHNIQUE

MORGON Côte du Py Cuvée Javernières Les Impénitents 2010

Appellation : Morgon

Nom du Domaine : Louis - Claude DESVIGNES

Raison Sociale : EARL Louis & Claude DESVIGNES

Nom du Climat : Côte du Py

Superficie de vignes pour cette cuvée : 70 ares

Age des Vignes : 99 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 employé – utilisation de produits agréés 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

Date de ramassage : Le 28 septembre 2010

Vinification : Traditionnelle

Temps de cuvaison : 15 Jours

Temps élevé en cuves : 17 mois en cuves ciment

Mise en bouteilles : le 15 décembre 2011

Notes de dégustations : La couleur est grenat intense, avec des notes de petits fruits rouges très murs, la bouche est suave et gourmande avec une belle matière tannique.

Vins de grande garde.

Notre domaine est classé avec deux étoiles dans le guide 2013 de la Revue du Vin de France comme : Producteur de très grands vins, dans les meilleurs crus de France

EARL 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