

LA VOÛTE SAINT VINCENT 2018 ROUGE

LOUIS CLAUDE DESVIGNES



Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Vous trouverez ici, l'élégance et la puissance qui définissent ce grand terroir.

- Gamay 100%

Accords mets et vins

Certifié Gueuleton.

Détails

Effervescent : non

Viticulture : Raisonnée

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gamay

Région : Beaujolais

Packaging : carton de 6

Appellation : Morgon

Couleur : Rouge

Millesime : 2018

Domaine : Louis Claude Desvignes

Caractéristiques

Terroir : Sol de gré sablonneux

Cépage : Gamay 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Traditionnelle avec 50% d'éraflage

Dégustation

Bouche : Fruité, plein de caractère

Garde : 5 ans

HISTOIRE DU DOMAINE

Située au cœur du village de Villié-Morgon, la maison qui abrite la cave est une bâtisse typiquement beaujolaise. Ses origines remontent au XVIII^{ème} siècle. Restée presque intacte, elle témoigne ainsi de la tradition de ce vignoble d'histoire et de culture. La voûte qui la soutient a donné son nom à la rue où elle se trouve ; quant aux pierres qui la constitue, elles datent de 1722. La cave voûtée qui se cache dans les fondations présente d'excellentes conditions de conservation, celle-ci se montre prédestinée à la dégustation, à la discussion, et au partage.

