

# LA VOUTE 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

**Primeur** : non

**Bio** : non

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Louis Claude Desvignes

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : non

**Millesime** : 2018

**Viticulture** : Raisonnée

**Cépages** : Gamay

**Contenance** : 0,75 L

**Région** : Beaujolais

**Appellation** : Morgon

## 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<sup>ème</sup> siècle. Restée presque intacte, elle témoigne ainsi de la tradition de ce vignoble d'histoire et de culture. La voute 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.

