

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^{ème} 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.

