



MORGON

Corcelette 2020

Appellation : Morgon

Nom du Climat : Corcelette

Superficie des vignes pour cette cuvée : 0,80 ha

Âge des vignes : 50 ans

Nature des sols : granite rose très pauvre qui se situe à plus haute altitude

Exposition : Sud

Structure Négocier, achat de vendange

DÉGUSTATION

Issue de la partie Ouest du cru Morgon, aux abords de Saint-Joseph, cette cuvée possède un nez aux savoureuses notes de fruits rouges acidulés, groseilles et framboises. Elle se distingue par une bouche équilibrée, à la fois tendue et gourmande tout en offrant déjà une très belle buvabilité.

HISTORIQUE

Le domaine Louis-Claude Desvignes, à Villié-Morgon dans le Beaujolais, est à l'image de ses pierres : robuste, patiné par le temps et ragaillardisé génération après génération. La huitième aujourd'hui perpétue ce savoir-faire inspiré de la tradition tout en enrichissant le domaine d'une remise en question perpétuelle. Derrière le portail de 1722 et la voûte typique des anciennes maisons vigneronnes, nos vins à la fois délicats, surprenants et puissants vieillissent et s'embellissent.

Le domaine est classé trois étoiles dans le *Guide 2021* de la *Revue du Vin de France* cité comme « Producteur de très grands vins, dans les meilleurs crus de France ».

Classé 4 étoiles dans le *Guide des vins de France 2019 Bettane & Desseauve*.