COLLECTION RÉZIN - MORGON CUVÉE JOE BEEF

2023 · Rouge · France / Beaujolais



Producteur : Georges Descombes
SAQ (CCNP) : 13219520
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 37.00 $

Appellation : Morgon
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Beaujolais
Nom du propriétaire : Georges Descombes
Géologie du sol : Granite.
Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Naturelle, sans souffre. Macération carbonique.
Élevage : En fûts, sur lies pendant 6 mois

Le domaine :

Fils de vigneron, Georges Descombes se lia d'amitié avec Marcel Lapierre, le rejoignant dans la bande des quatre aussi composée de Jean Foillard, Jean-Paul Thévenet et Guy Breton, qui, suivant les enseignements de Jules Chauvet, ont opté pour une viticulture saine et des vinifications naturelles. Même s'il n'est pas resté si près du groupe, Georges maintient cette façon de faire pour notre plus grand bonheur.
Ses vignes s'étendant maintenant sur 17 hectares se trouvent principalement en appellation Morgon mais aussi en Brouilly, Régnié, Chiroubles, Beaujolais-Villages et Beaujolais. Ses cuvées sont pour la plupart mises en marché plus tard que les autres producteurs de la région, Georges aimant bien les laisser se détendre plus longuement avant de les voir partir, ce qui leur confère une jolie patine feutrée qu'il fait bon boire.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Jan 2025

Rouge. Georges Descombes est genre le 5e membre de la bande des 4 composée de Lapierre, Breton, Thevenet et Foillard. On le surnomme Noune (un surnom à garder en France). Ses vins sont toujours gourmands de fruits, de grand plaisir. Un gamay produit exclusivement pour le Québec grâce à la proximité avec le groupe Joe Beef.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=97529b4d27

Philippe Lapeyrie, Salut Bonjour, Apr 2024

LA DOUCE VENGEANCE DU BEAUJOLAIS !
À écouter aussi : 3 vins «pas nouveaux» du Beaujolais!
Lors des derniers jours, nous avons eu le plaisir de passer une très belle semaine dans cette magnifique région française qu'est le Beaujolais. Cette zone viticole est le paradis du gamay. Ce dernier est le cépage emblématique du Beaujolais (mis à part quelques vins blancs fait de chardonnay). Je vous ai donc sélectionné 3 bonnes cuvées signées de producteurs de premier plan.
Servez ces bouteilles assez fraîches avec des plats à partager. À déguster avec : de saucissons, des fromages, des olives, une bruschetta, des poivrons marinés et du prosciutto.
[...]
Gamay 2022
Joe Beef - Georges Descombes
Morgon - Beaujolais – France
Code : 13219520
Prix : 33,50 $
Disponibilités : 90 succursales en province
Sucre résiduel par litre : 1.3 gramme
Servir à 16 degrés Celsius

https://www.salutbonjour.ca/2024/04/20/la-douce-vengeance-du-beaujolais

Natalie Richard, La Tribune, Feb 2024

Si vous ne pouvez pas inviter votre amoureux(euse) chez Joe Beef, apportez le Morgon du célèbre restaurant montréalais à votre table pour accompagner le délicieux repas que vous aurez cuisiné pour l'élu(e) de votre cœur. Deux stars se rencontrent dans cette cuvée élaborée par Georges Descombes spécialement pour le Québec. Juste, fruité et gourmand, un vin de plaisir à partager avec celui, celle et ceux qu'on aime.

https://www.latribune.ca/vivre/dans-le-verre/vin/2024/02/08/a-boire-a-la-saint-valentin-et-au-super-bowl-6I3AK37WMRFEBEB5Y636BRQERU/