

MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Appellation d'Origine Protégée



REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Frédéric Maignet

SOL

Sols sableux sur granite altéré

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles, Vinification de 12 jours en grappes entières. Élevage sur lies fines en cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION

Paré d'une belle robe rouge cerise, au nez intense de fruits rouges, c'est un vin harmonieux et gouleyant avec une structure délicate.

ACCORDS METS & VINS

Sushis, Salade de tomates-mozzarella, quiche lorraine et camembert

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE de 3 à 5 ans

DOMAINE

Installée entre la Roche de Solutré en Mâconnais et le Moulin à-Vent en Beaujolais, la Maison Jean Loron est l'un des plus anciens et plus grands propriétaires viticoles du sud de la Bourgogne. Ses origines sont vigneronnes et remontent à 1711. L'AOP Beaujolais-Villages regroupe 38 villages pittoresques qui encerclent les Crus du Beaujolais. Situés à 350 mètres d'altitude en moyenne dans les Monts du Beaujolais, les vignes souvent à flanc de coteaux bénéficient d'une exposition très favorable.



vignoble



dégustation



vendanges

