

MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Appellation d'Origine Protégée

Château de la Pierre

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Frédéric Maignet

SOL

Sol 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

Une robe rubis sombre parée d'intenses reflets violacés caractérise ce Beaujolais-Villages. Du nez se dégage une belle complexité aromatique: des notes de cassis et de mûre relevées par le poivre et la réglisse, ainsi qu'une touche saline iodée. La bouche est structurée et équilibrée, c'est un vin sérieux dont la palette aromatique se développe dans une finale persistante et intense.

ACCORDS METS & VINS

Salade tomates-mozarella, sushis, quiche lorraine, Camembert

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE de 2 à 5 ans

RECOMPENSES

• Millésime 2019 - Revue Bourgogne Aujourd'hui - Oct/Nov 2020 - 16,5/20

BOURGOGNE
LESSE

DOMAINE

Érigé au 12^{ème} siècle, le Château de la Pierre était l'un des principaux points fortifiés qui assurait la défense de la capitale des Sires de Beaujeu. Propriété de la maison Loron, il couvre une superficie de 12 ha de vignes d'environ 50 ans.



La tour du château

Château de la Pierre

Le vignoble

