

MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

SAINT-AMOUR

Appellation d'Origine Protégée

Charmeroy

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Frédéric Maignet

SOL

Sols de granite, de pierres bleues et d'alluvions anciennes.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle Beaujolaise avec une petite partie de la vendange égrappée. Macération de 15 jours environ. Elevage en cuves

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe sombre et dense caractérise ce Saint-Amour au nez marqué par le cassis et la mûre confiturés. En bouche, l'attaque est ronde, souple, puis le vin se révèle charnu et concentré, avec de beaux tanins veloutés encore un peu fermes, qui permettront une évolution harmonieuse. La finale est puissante, marquée par les arômes fruités et une touche de réglisse noire.

ACCORDS METS & VINS

Ratatouille, poulet à l'estragon, terrine de lapin, tarte aux fraises

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE De 2 à 5 ans

DOMAINE

Situé en Saône-et-Loire, Saint-Amour est une commune aux sols hétérogènes donnant des vins aux multiples facettes. Au nom évocateur, les deux restaurants du Bourg sont étoilés au guide Michelin. Implantée en Bourgogne du Sud depuis 1711, la Maison Jean Loron produit des vins qui révèlent les meilleurs climats. Notre philosophie : respecter la diversité de chaque terroir.



Grappe de Gamay Noir



L'église du Village



Vignes de Saint-Amour

