

MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

FLEURIE

Appellation d'Origine Protégée

Les saprolites



REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Frédéric Maignet

SOL

Granit altéré sur des sols plus ou moins profonds

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle avec une petite partie de la vendange égrappée. Macération de 12 à 15 jours. Elevage en cuves.

NOTES DE DEGUSTATION

La robe de ce vin est d'un rubis limpide et étincelant. Le nez dégage des arômes de fruits rouges (cassis, framboise) sublimés par des notes florales. La bouche est d'une belle fluidité, avec des tanins fondus et une finale délicate.

ACCORDS METS & VINS

Tajine, légumes du soleil poellés, lasagne au boeuf, fromage de vache mi-sec

TEMPERATURE DE SERVICE de 12 à 14 °C

GARDE 2 à 5 ans

DOMAINE

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. La célèbre colline de la Madone offre une vue panoramique sur l'appellation de Fleurie, adossée à une chaîne de plusieurs crêtes. Fleurie est uniquement produit dans le village portant son nom.



La Madone de Fleurie

Gamay Noir

Dégustation