

MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

COTEAUX BOURGUIGNONS

Appellation d'Origine Protégée

Duc de Belmont

REGION

France / Bourgogne

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Frédéric MAIGNET

SOL

Pour ce Coteaux Bourguignons rouge, nous avons sélectionné des terroirs à forte typicité. Rendement modéré, vendanges à maturité optimale.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification dans la meilleure tradition bourguignonne et longue cuvaison donnent naissance à un vin original avec une forte identité.

NOTES DE DEGUSTATION

Paré d'une robe profonde rouge rubis, ce Coteaux Bourguignons révèle des arômes intenses de fruits noirs et de notes épicées. Les tannins sont ronds, la bouche gourmande et suave.

ACCORDS METS & VINS

Fricassée de girolles, foie de veau, fromage comme le Comté, macarons aux fruits rouges.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

RECOMPENSES

- Millésime 2020 - Revue Bourgogne Aujourd'hui 18/20
- Millésime 2018 - International Wine Challenge 2019 - Argent
- Millésime 2018 - concours international de Lyon 2020 - OR
- Millésime 2018 - Revue Bourgogne Aujourd'hui 18/20



BOURGOGNE
CLASSÉE

DOMAINE

Cette nouvelle appellation, née par décret du 24 novembre 2011, s'étend sur le territoire de la Grande Bourgogne, de Chablis en Bourgogne au Beaujolais. Elle est issue des cépages composant la Grande Bourgogne (Pinot, Gamay, Chardonnay et Aligoté).



Gamay Noir



Le vignoble



Dégustation

