

MÂCON

Appellation d'Origine Protégée

Les Terres Rouges

REGION

France / Bourgogne / Mâconnais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Frédéric Maignet

SOL

Terrains siliceux, argileux ou sableux, souvent mêlés à des chailles, ou galets de grès.

VINIFICATION & ELEVAGE

Eraflage, vinification à la bourguignonne avec cuvaison d'environ 10 jours.

NOTES DE DEGUSTATION

D'un rubis violacé étincelant, ce Mâcon rouge offre au nez d'intenses arômes de fraise, framboise et groseille frais et croquants. La bouche ne déçoit pas: l'attaque est franche et vive, les tanins friands sur une matière d'une agréable légèreté. Les arômes sont très présents, avec ces belles notes de petits fruits rouges qui persistent longuement en finale.

ACCORDS METS & VINS

Salade composée, Hachis parmentier, lapin, Roblechon

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

DOMAINE

Les origines de Jean Loron remontent à 1711. C'est au XIX^{ème} siècle que la maison de vin voit le jour à Pontanaveaux où les voutes du porche demeureront toujours le symbole de la maison. Jean Loron est aujourd'hui reconnu comme un spécialiste du Beaujolais et de la Bourgogne.



Vigne du Mâconnais

Le Mâconnais en automne

Gamay Noir

