

MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

BOURGOGNE PINOT NOIR

Appellation d'Origine Protégée

Montvallon

REGION

France / Bourgogne / Bourgogne

CEPAGE

Pinot Noir

WINEMAKER

Frédéric Maignet

SOL

Sols argilo-calcaires. Densité de plantation de 8000 pieds/Ha

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification à la bourguignonne avec égrappage et longue macération.

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe rubis limpide et brillante caractérise ce vin au nez expressif: aux notes de cassis et de fraise des bois s'ajoute une touche de fougère et de sous bois. La bouche est franche et légère, équilibrée avec des tanins fondus. On retrouve les notes fruitées et végétales du nez, conférant à l'ensemble une belle fraîcheur et une agréable persistance.

ACCORDS METS & VINS

Côte de Bœuf, grillades, agneau.

TEMPERATURE DE SERVICE

de 15 à 18 °C

GARDE

De 2 à 5 ans

RECOMPENSES

• Millésime 2022 - Mundus Vini 2023 - Médaille d'Or



DOMAINE

Les origines de Jean Loron remontent à 1711. C'est au XIXème 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.



Vignes de Bourgogne



Cellier des Pierres Rouges



Grape de Pinot Noir

