La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050

MAISON JEAN LORON

Château de la Pierre Brouilly Bonnège 2022

41,00$
* Prix de détail suggéré

Code produit	**14866446**
Prix licencié	**35.46$**
Conditionnement	**6x750ml**
Type d'approvisionnement	**Importation privée**
Statut	**Disponible**
Type de produit	**Vin tranquille**
Pays	**France**
Désignation réglementée	**Appellation origine controlée (AOC)**
Région	**Beaujolais**
Appellation	**Brouilly**
Cépage(s)	**Gamay 100 %**
Couleur	**Rouge**
Sucre	**Sec**
Fermeture	**Liège**

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Installée entre la Roche de Solutré en Mâconnais et le Moulin à-Vent en Beaujolais, la Maison Jean Loron est l'un des plus anciens et plus grands propriétaires viticoles du sud de la Bourgogne. Ses origines sont vigneronnes et remontent à 1711.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe d'un pourpre très profond. Intensité, puissance et complexité caractérisent le nez. Les arômes de fruits noirs très mûrs et juteux (cassis, mûre, myrtille...) ouvrent le bal puis les fruits rouges suivent (fraise, framboise...) pour finir sur des notes épicées et de réglisse. Un vin qui oscille entre puissance, fraîcheur et élégance. La finale est concentrée, dense, charnue tout en restant soyeuse.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sols de piémont issus de la roche métamorphique du Mont Brouilly formée il y a 400 millions d'année et appelée Pierre Bleue dans la région. Sols riches en magnésium, bien structurés et très résilients. Vendanges manuelles, Égrappage partiel suivi d'une macération de 15 jours. Élevage sur lies fines en cuves inox.

3 298663 203242

CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Ile et Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale