



MAISON JEAN LORON

29,00\$

* Prix de détail suggéré



Beaujolais Pur Gamay 2020

 Biologique

	Code produit	14866892
	Prix licencié	25.20\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Beaujolais
	Appellation	Beaujolais
	Cépage(s)	Gamay 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	Jusqu'en 2024

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

Avec un nez de fruits noirs intense, ce vin offre une belle rondeur et beaucoup de matière, et se caractérise par une bonne longueur en bouche avec de la fraîcheur.

Accords Mets & Vins: Fricassée de girolles, Quiche Lorraine, Comté

NOTES SUR LE PRODUIT

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. Ce Beaujolais est issu de vignes conduites selon les méthodes de l'Agriculture Biologique.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Sol argilo-schisteux-sableux en coteaux à 400m d'altitude.

Vendange manuelle à bonne maturité, entière ou éraflée selon le millésime et la maturité de la rafle.

Contrôle de la température en début de macération pour maîtriser la vitesse de la fermentation

alcoolique, remontage quotidien et pigeage en fin de macération.

CHRISTIAN LANGLOIS

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

DIDIER BOUCHARD

(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île 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

