



MAISON JEAN LORON

41,00\$

* Prix de détail suggéré



Château de la Pierre Brouilly Bonnége 2022

	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 contrôlée (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.



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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

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