



MAISON JEAN LORON

Juliéna Domain de la Vieille
Eglise 2016

22,00\$

* Prix de détail suggéré

| | | |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
| | Code produit | 13108133 |
| | Conditionnement | 12x750ml |
| | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| | Statut | Succ. Seul. |
| | Pays | France |
| | Désignation réglementée | Appellation origine contrôlée (AOC) |
| | Région | Beaujolais |
| | Appellation | Juliéna |
| | Cépage(s) | Gamay 100 % |
| | Couleur | Rouge |
| | Sucre | Sec |
| | Taux de sucre | 2 |
| | 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

Une robe rubis limpide à reflets violacés caractérise ce Julienas au nez frais et fruité. Des arômes de griotte se fondent avec le cassis et la framboise, et une touche de réglisse complète l'ensemble. En bouche, c'est un vin à la structure croquante : des tanins soyeux, un côté acidulé en finale qui met en valeur les arômes de petits fruits rouges. Un vin plein de gourmandise.

NOTES VITICOLES

Parcelles exposées sud / sud-est, vignes de 30 ans, 50% sur le climat "Les Mouilles" (roche bleue altérée) et 50% sur le climat "les Gonnards".

VINIFICATION

Vendanges Manuelles. Vinification : 70% d'égrappage, 18 à 21 jours de macération en "chapeau grillé".

MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711



- 91 Points -
Wine Enthusiast