



## MAISON JEAN LORON

22,75\$

\* Prix de détail suggéré



### Beaujolais Village Nature 2018

 Nature  Biologique

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 14350221                            |
|    | Prix licencié            | 19.78\$                             |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                            |
|    | Type d'approvisionnement | Importation privée                  |
|    | Statut                   | Non disponible                      |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Beaujolais                          |
|    | Appellation              | Beaujolais Villages                 |
|    | 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

Dans la palette complète de cette grande maison du Beaujolais, cette cuvée a déjà connu neuf millésimes. Ce vin "nature" cache sous un noir intense un nez pulpeux de racines de fleurs. Sa bouche est racée par sa puissance rentrée. Donnez-lui un peu d'air et il vous donnera du plaisir.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Sol sableux sur granite altéré

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles, raisins égrappés puis macération longue. L'extraction à l'extrême des tanins permet de protéger naturellement le vin.



**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