

MAISON
JEAN LORON
DEPUIS 1711

SAINT-AMOUR

Appellation d'Origine Protégée

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

WINEMAKER Jean-Pierre Rodet

SOL

Les vignes sont situées sur la mi-côte sud-est du vignoble de Saint-Amour, sur les lieux-dit Les Billards (1,80 ha), Le Carjot (0,56 ha) et Vers L'Eglise (2,47 ha). Les sols sont très variés : éboulis de roches anciennes, argiles au Clos des Billards, pierres bleues au Carjot et granite Vers L'Eglise.

VINIFICATION & ELEVAGE

Une vinification traditionnelle avec une cuvaison de 15 jours environ en cuves grillées. Elevage en cuves pendant au moins 9 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Dans le verre, une robe grenat intense et dense caractérise ce millésime. Les arômes de petits fruits rouges mêlés à des notes épicées de chocolat se dévoilent rapidement. En bouche, l'attaque est ronde et souple, puis une structure généreuse avec de beaux tanins fondus et charmeurs persiste longuement. La finale gourmande offre des notes agréables de myrtilles et de framboises.

ACCORDS METS & VINS

Ratatouille, poulet à l'estragon, terrine de lapin, tarte aux fraises.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE de 2 à 5 ans



DOMAINE

La propriété appartient depuis le 18^{ème} siècle aux descendants de Jean Loron. On retrouve dans de vieux livres de comptes des noms de la haute société d'époque. Vente de 10 pièces au Marquis de Turgot, ministre des finances de Louis XVI ou encore au Comte de Choiseul.



Dégustation

Les vignes

Les vendangeurs

