

## MAISON JEAN LORON

### Château Bellevue Princesse Lieven 2022

**35,75\$**

\* Prix de détail suggéré

MAISON  
**JEAN LORON**  
DEPUIS 1711

|                                                                                   |                          |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|   | Code produit             | 15077756                            |
|   | Agent                    | La Céleste                          |
|   | 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              | Beaujolais                          |
|   | Couleur                  | Blanc                               |
|   | 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

Nez aux notes beurrées mais aussi de fleurs d'acacia et de laurier. En bouche, c'est un vin racé, avec beaucoup de caractère et une très belle longueur.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Sol argilo-calcaire sur pierres dorées (calcaire à entroques) datant de 172 millions d'années

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Vinification en grappes entières avec pressurage direct et séparation des jus de presse. Elevage partiellement en fût pour ce 1er millésime.

