LE CELLIER
PAR KORK

MAISON JEAN LORON

Château de la Pierre Brouilly Bonnège 2022

41,00$
* Prix de détail suggéré

MAISON JEAN LORON DEPUIS 1711

Code produit	14866446
Agent	La Céleste
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	Importation privée
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Beaujolais
Appellation	Brouilly
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.